

Driegangenmenu

Belgische witte asperges

Bieslookolie / ei mimosa / gerookte zalmforel
Waterkers Mayonaise

of

Carpaccio van Holsteinse phalan

Panna cotta met burrata / sjalot & balsamico-kruident / rucola
Room van gekonfijte tomaten / Gerookte Scarmoza

+++++

Kwaker / bloemkool / grijze garnalen

Darphin appels met zeewier
Witte boter met limoenschil

of

Gekonfijte lamsschouder / crumble van wilde knoflook

Parelcouscous / tuinbonen / courgette / kikkererwten / ras el-hanout
Braadvocht met knoflook en tijm

+++++

Arlette met aardbeien, witte chocolade en limoen

Aardbeiensorbet

of

Drijvend Caribisch eiland

Ananas / Kokosnoot / Rum

€ 39,00 in 2 gangen (voorgerecht- hoofdgerecht of hoofdgerecht – dessert)

€ 54,00 met aangepaste wijnen

€ 49,00 in 3 gangen zonder dranken

€ 72,00 met aangepaste wijnen

€ 62,00 in 4 gangen zonder dranken

€ 89,00 met aangepaste wijnen

4-gangen menu beschikbaar van 18.30 tot 20.00 uur

www.MYHOTEL.be

De keuzes van het 3-gangen menu worden toegepast op de hele tafel vanaf 8 personen.

À la carte...

Voorgerechten

- | | | |
|---|---------|---|
| ❖ Belgische witte asperges
Bieslookolie / ei mimosa / gerookte zalmforel
Waterkers Mayonaise | 21,00 € | |
| ❖ Carpaccio van Holsteinse phalan
Panna cotta met burrata / sjalot & balsamico-kruiden / rucola
Room van gekonfijte tomaten / Gerookte Scarmoza | 19,00 € | |
| ❖ Foie gras in een hazelnootkruimelkorst
Gekonfijte kweeper met hibiscusbloem / steranijs / kaneel
Karamel Xante "Peer & Cognac" | 28,00 € |  |
| ❖ Carpaccio van huisbereide "gravlax" kabeljauw
Rode biet in verschillende texturen
Zure room met mosterd en walnoten | 20,00 € | |
| ❖ Rundertartaar met foie gras-blokjes en tartuffata
(+ € 5,00 voor een hoofdgerecht met frietjes) | 21,00 € | |
| ❖ Trilogie rond witte asperges :
- Aspergesoep
- Tartaar & gevulde ei
- Gepaneerd als een kroket | 20,00 € |  |

 *Specialiteit van chef Lionel*

www.MYHOTEL.be

De keuzes van het 3-gangen menu worden toegepast op de hele tafel vanaf 8 personen.

Vegetarisch gerecht

- ❖ Risottokroket met butternut, pastinaak & Comté 23,00 €
Butternutmousseline / gekonfijte vergeten groenten
Hazelnootolie-emulsie

Vissen

- ❖ Kwaker / bloemkool / grijze garnalen 29,00 €
Darphin appels met zeewier
Witte boter met limoenschil
- ❖ Gesnackte zalmforel 27,00 €
Mousseline van knolpeterselie
Prei Accras
Waterkers witte boter

Vlees

- Gekonfijte lamsschouder / crumble van wilde knoflook 28,00 €
Parelcouscous / tuinbonen / courgette / kikkererwten / ras el-hanout
Braadvocht met knoflook en tijm
- ❖ Varkenswang gestoofd met wortelen 26,00 €
Luikse siroop & Val-Dieu bier
Dauphine aardappelen
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees 36,00 € 
Seizoensgroenten / frieten
Braadvocht met truffelschilfers

 *Specialiteit van chef Lionel*

Nagerechten

- | | |
|--|---|
| ❖ Bordje met kazen van hier en elders | 14,00 € |
| ❖ Arlette met aardbeien, witte chocolade en limoen
Aardbeiensorbet | 12,00 € |
| Drijvend Caribisch eiland
Ananas / Kokosnoot / Rum | 12,00 € |
| ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem
Kalamansi-crème
Citroen- en viooltjesijs | 12,00 €  |
| ❖ Tarte tatin 2.0
Vanille-ijs | 12,00 € |
| ❖ Verwenkoffie of –thee | 13,50 € |
| ❖ « <i>Champagne gourmand !</i> »
(Een glas Champagne met 4 minidesserts) | 18,50 € |

 *Specialiteit van chef Lionel*

Kindermenu

“Chimay” kaaskroket
Jonge spruiten / ardeense ham

of

Butternut-soep
Hazelnootemulsie / croutons

+++++

Fish & Chips

of

Gebraden kipfilet / frietjes / compote / vleessap

+++++

Duo van sorbets of ijs

of

Brownies met hazelnoten & vanille ijs

25,00 € voor 3 gangen, exclusief drankjes

18,00 € voor 2 gangen, exclusief drankjes

Dit menu is bedoeld voor kinderen onder de 12 jaar

www.MYHOTEL.be

De keuzes van het 3-gangen menu worden toegepast op de hele tafel vanaf 8 personen.