

Driegangenmenu

Ceviche van zeebrasem

Rode ui / Espelettepeper / Geroosterde maïs
Kokosmelk / Verse kruiden / Limoenschil
Avocadospread

of

Filet d'Anvers gegaard op 54 °C

Citroenvijgengel, hazelnootcrumble
Geroosterde vijgen / Comté kaasschaafsel
Braadvocht met Balsamicoazijn & zwarte bessen

+++++

Geroosterde kabeljauw

Aardappelpuree met citroenschil / uien / olijven
Auberginekaviaar / olijvencrumble
Beurre Blanc met gekonfijte cherrytomaatjes

of

Geroosterde kalfslende, geroosterde pompoen

Pilafgerst met chimichurri
Braadvocht met Porto

+++++

Cannoli gevuld met ricottacrème en citrus

Geroosterde pruimen met balsamicocrème
Amandel Melkijs

of

Eclair met pinda's

Limoen

€ 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

- ❖ Ceviche van zeebrasem 18,00 €
Rode ui / Espelettepeper / Geroosterde maïs
Kokosmelk / Verse kruiden / Limoenschil
Avocadospread
- ❖ Filet d'Anvers gegaard op 54 °C 19,00 €
Citroenvijgengel, hazelnootcrumble
Geroosterde vijgen / Comté kaasschaafsel
Braadvocht met Balsamicoazijn & zwarte bessen
- ❖ Foie gras in een speculooskorst 28,00 € 
Kweepeer / appel-rozijnenchutney
Kruidige ciderkaramel
- ❖ Huisgemaakte gemarineerde zalm "gravlax" met rode biet en natuur 20,00 €
Pickles / komkommer / zoete mosterd
- ❖ Rundvlees en foie gras tartaar met truffelschilfers 21,00 € 
(+ € 5,00 voor een hoofdgerecht met frietjes)
- ❖ Eendenconfitkroketten / sinaasappeljus 4 stuks / 16,00 €
Hertenstoofkroketten / cranberrygel en mayonaise 4 stuks / 16,00 €
Geserveerd met snijbiet / knolselderij / appelblokjes / walnotensalade
- ❖ Samosa "spinazie / Feta / hazelnoot / zoete aardappel" 18,00 €
Yoghurt & lente-ui / kurkuma / paprikasaus

 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

- ❖ Butternut ovenschotel 22,00 €
Rode ui & champignons / geitenkaas & walnoten

Vissen

- ❖ Geroosterde kabeljauw 28,00 €
Aardappelpuree met citroenschil / uien / olijven
Auberginekaviaar / olijvencrumble
Beurre Blanc met gekonfijte cherrytomaatjes
- ❖ Geroosterde zeeduivel 29,00 €
Champignon-pompoenrisotto
Parmezaanse emulsie & braadvocht met hazelnoot

Vlees

- ❖ Geroosterde kalfslende, geroosterde pompoen 29,00 €
Pilafgerst met chimichurri
Braadvocht met Porto
- ❖ Stoofpotje met 'Grand Veneur'-saus 28,00 €
Herfstgroenten en vruchten
- ❖ Gekarameliseerde zwezerik 33,00 € (hoofd)
Wortelmousseline / kleurrijke wortelen 25,00 € (voor)
Dauphine aardappelen
Braadvocht met oosterse kruiden
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees 38,00 € 
Seizoensgroenten / frieten
Braadvocht met truffelschilfers

 *Specialiteit van chef Lionel*

Nagerechten

- | | |
|--|---|
| ❖ Bordje met kazen van hier en elders | 14,00 € |
| ❖ Cannoli gevuld met ricottacrème en citrus
Geroosterde pruimen met balsamicocrème
Amandel Melkijs | 12,00 € |
| ❖ Eclair met pinda's
Limoen | 12,00 € |
| ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem
Kalamansi-crème
Citroen- en viooltjesijs | 12,00 €  |
| ❖ Peren-pecannotentaart
Perensorbet | 13,00 € |
| ❖ Brownie met noten
Vanille-ijs / Chantillyroom / cacaostreusel | 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

Tomaat Mozzarella met pesto
Rucola / grissini

+++++

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.