

Driegangenmenu

Tonijn tataki

Avocado / ingelegde uien / bisque mayonaise
Sojavinaigrette / limoen / koriander

of

Gesneden hertenvlees gravlax stijl
Geitenkaas / pinda / witte kool / perengel
Braadvocht met Xante & pindaolie

+++++

Geroosterde schelvis & geschaafde amandelen

Gepureerde prei met zeewier
Aardappelmousseline
Zuringboter

of

Varkensnek

Knolselderijpuree met truffel
Krokante polenta met gekonfijte sjalotten & Cobourg
Braadvocht met zwarte knoflook & tijm

+++++

Samenspel van chocolade, vanille en Baileys

Vanille-ijs

of

Zandkoekje met pistache, mango en passievrucht

€ 42,00 in 2 gangen (voorgerecht- hoofdgerecht of hoofdgerecht – dessert)

€ 59,00 met aangepaste wijnen

€ 52,00 in 3 gangen zonder dranken

€ 77,00 met aangepaste wijnen

€ 65,00 in 4 gangen zonder dranken

€ 94,00 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

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Tonijn tataki
Avocado / ingelegde uien / bisque mayonaise
Sjavinaigrette / limoen / koriander | 20,00 € | |
| ❖ Gesneden hertenvlees “gravlax stijl”
Geitenkaas / pinda / witte kool / perengel
Braadvocht met Xante & pindaolie | 18,50 € | |
| ❖ Foie gras in een speculooskorst
Kweeper / appel-rozijnenchutney
Kruidige ciderkaramel | 28,00 € |  |
| ❖ Huisgemaakte gemarineerde zalm “gravlax” met rode biet en natuur
Pickles / komkommer / zoete mosterd | 20,00 € | |
| ❖ Rundvlees en foie gras tartaar met truffelschilfers
(+ € 5,00 voor een hoofdgerecht met frietjes) | 21,00 € | |
| ❖ Eendenconfitkroketten / sinaasappeljus
Geserveerd met snijbiet / knolselderij / appelblokjes / walnotensalade | 16,00 € | |
| ❖ Samosa “spinazie / Feta / hazelnoot / zoete aardappel”
Yoghurt & lente-ui / kurkuma / paprikasaus | 18,00 € |  |

 *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

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

Vissen

- ❖ Geroosterde schelvis & geschaafde amandelen 28,50 €
Gepureerde prei met zeewier
Aardappelmousseline
Zuringboter
- ❖ Geroosterde zeeduivel 29,00 €
Champignon-pompoenrisotto
Parmezaanse emulsie & braadvocht met hazelnoot

Vlees

- ❖ Varkensnek 27,00 €
Knolselderijpuree met truffel
Krokante polenta met gekonfijte sjalotten & Cobourg
Braadvocht met zwarte knoflook & tijm
- ❖ Gekonfijte lamsbout met honing 29,00 €
Geserveerd met couscous
- ❖ 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

Nagerechten

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Bordje met kazen van hier en elders | 14,00 € | |
| ❖ Appel / hazelnoot / karamel | 12,00 € | |
| ❖ Tiramisu "Zwarte Woud" opnieuw bekeken | 13,00 € | |
| ❖ 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

Pompoencrème
Hazelnot emulsie

+++++

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.