

Driegangenmenu

Krokant Ardens brood / makreel rillettes / slahart

Haringkaviaar / foreleitjes / Isigny room & limoen

Ou

Mi-cuit van Antwerps ossenhaas op wijze van vitello tonnato

Appelkappertjes / pijnboompitten / parmezaan / rucola

+++++

Schol & witte asperges op Vlaamse wijze

Krielpatatjes

Yuzu-boter

Ou

Lamschouder op lage temperatuur gegaard

Aardappelpuree met daslook

Tuinbonen met bonenkruid & eigen jus

+++++

Amandelkrokantje / aardbei / rabarber

Ou

Romige witte chocolade met Matcha / Granny Smith appel & vlierbloesem

€ 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

- | | | |
|---|---------|---|
| ❖ Krokant Ardens brood / makreel rillettes / slahart
Haringkaviaar / foreleitjes / Isigny room & limoen | 21,00 € | |
| ❖ Mi-cuit van Antwerps ossenhaas op wijze van Vitello Tonato
Appelkappertjes / pijnboompitten / Parmezaan / rucola | 20,00 € | |
| ❖ Foie gras / Charentais meloen
Rucola / balsamico / serranoham | 29,00 € |  |
| ❖ Huisgemarineerde zalm gravlax op Aziatische wijze
Wasabicrème / gemarineerde gember / sesam | 21,00 € | |
| ❖ Rundstartaar op italiaanse wijze
(+ € 5,00 als hoofdgerecht met frietjes) | 21,00 € | |
| ❖ Salade van witte asperges met daslook
Mimosa van ei / mosterd / bieslook | 23,00 € |  |

 *Specialiteit van chef Lionel*

Vegetarisch gerecht

- ❖ Linguine Primavera 24,00 €
Tuinbonen / broccoli / courgette / kerstomaatjes / wortelen
Coulis van doperwten / schuim van gerookte Scamorza

Vissen

- ❖ Schol & witte asperges op Vlaamse wijze 30,00 €
Krielpatatjes
Yuzu-boter
- ❖ Kabeljauw in papillot / Thaise basilicum / limoenzeste / tuinprimeurs 28,00 €
Emulsie van rode curry
Saffraanrijst pilaf

Vlees

- ❖ Lamschouder op lage temperatuur gegaard 28,00 €
Aardappelpuree met daslook
Tuinbonen met bonenkruid & eigen jus
- ❖ Gebraden kalfsende in een korstje van tomaat / sjalot / pijnboompitten 29,00 €
Gegratineerde groene asperges met Parmezaanse kaas / krieltjes
Vleessap met balsamicoazijn
- ❖ 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 € |
| ❖ Amandelkrokantje / aardbei / rabarber | 12,00 € |
| ❖ Romige witte chocolade met Matcha / Granny Smith appel & vlierbloesem | 12,00 € |
| ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem
Kalamansi-crème
Citroen- en viooltjesijs | 12,00 €  |
| ❖ Rijstpap
Karamel met passievrucht
sorbet van exotisch fruit | 12,00 € |
| ❖ Brownie met noten
Vanille-ijs / Chantillyroom / cacaostreusel | 12,00 € |
| ❖ Verwenkoffie of -thee | 13,50 € |
| ❖ « <i>Champagne gourmand !</i> »
(Een glas Champagne met 4 mini desserts) | 18,50 € |

 *Specialiteit van chef Lionel*

www.MYHOTEL.be

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

Kindermenu

“Chimay” kaaskroket
Jonge spruiten / ardeense ham

of

Tomaten & burrata
Pesto / rucola / Italiaanse ham / 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.