

Driegangenmenu

Gerookte forel met krielpatatjes en Granny Smith appel

Kruidenricotta en bieslookolie

of

Runder-tataki / lichte misocrème / sesam

Wakame / ingelegde groenten / jonge scheuten

Wasabicrumble

+++++

Geroosterde zalm met barbecue

Rösti met paprika / olijf / citroen

Gewokte courgettes

Baskische saus

of

Gebakken eendenborst

Geglanceerde wortelen en raapjes

Rijstkroketjes met doperwten en lente-ui

Bruine jus met citroenhonig

+++++

Cheesecake met gele perzik, Timut-peper en frambozen

of

Pavlova met kokos / limoen / kiwi

€ 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

- | | | |
|---|---------|---|
| ❖ Gerookte forel met krielpatatjes en Granny Smith appel
Kruidenricotta en bieslookolie | 20,00 € | |
| ❖ Runder-tataki / lichte misocrème / sesam
Wakame / ingelegde groenten / jonge scheuten
Wasabicrumble | 21,00 € | |
| ❖ Foie gras / Charentais meloen
Rucola / balsamico / serranoham | 29,00 € |  |
| ❖ Huisgemarineerde zalm gravlax op Aziatische wijze
Wasabicrème / gemarineerde gember / sesam | 22,00 € | |
| ❖ Rundstartaar op italiaanse wijze
(+ € 5,00 als hoofdgerecht met frietjes) | 22,00 € | |
| ❖ Kruidige burrata
Andalusische gazpacho
Knapperig pestokoekje | 19,00 € |  |

 *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

- ❖ Linguine Primavera 25,00 €
Tuinbonen / broccoli / courgette / kerstomaatjes / wortelen
Coulis van doperwten / schuim van gerookte Scamorza

Vissen

- ❖ Geroosterde zalm met barbecue 28,00 €
Rösti met paprika / olijf / citroen
Gewokte courgettes
Baskische saus
- ❖ Kabeljauw in papillot / Thaise basilicum / limoenzeste / tuinprimeurs 29,00 €
Emulsie van rode curry
Saffraanrijst pilaf

Vlees

- ❖ Gebakken eendenborst 29,00 €
Geglaceerde wortelen en raapjes
Rijstkroketjes met doperwten en lente-ui
Bruine jus met citroenhonig
- ❖ Gebraden kalfsende in een korstje van tomaat / sjalot / pijnboompitten 30,00 €
Gegratineerde groene asperges met Parmezaanse kaas / krieltjes
Vleessap met balsamicoazijn
- ❖ Gekarameliseerde zwezerik 34,00 € (hoofd)
Wortelmousseline / kleurrijke wortelen / dauphine aardappelen 26,50 € (voor)
Braadvocht met oosterse kruiden
- ❖ Gegrild Angus-rundvlees 39,00 €
Seizoensgroenten / frieten
Braadvocht met truffelschilfers

www.MYHOTEL.be

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

Nagerechten

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Bordje met kazen van hier en elders | 14,00 € | |
| ❖ Cheesecake met gele perzik, Timut-peper en frambozen | 13,00 € | |
| ❖ Pavlova met kokos / limoen / kiwi | 13,00 € | |
| ❖ Gemarineerde ananas met Samba-bloem
Kalamansi-crème
Citroen- en viooltjesijs | 13,00 € |  |
| ❖ Rijstpap
Karamel met passievrucht
sorbet van exotisch fruit | 13,00 € | |
| ❖ Brownie met noten
Vanille-ijs / Chantillyroom / cacaostreusel | 13,00 € | |
| ❖ 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.