

Driegangenmenu

Gebakken mulfilets

Artisjokkenmousseline met citrusvruchten

Appel, pickles van radijs & gele biet

Jus van de braadsappen met kalamansiazijn & pindaolie

Of

Royale van paddenstoelen & gefrituurde uitjes

Gerookte entrecote

Schuim van hazelnoot

+++++

Lasagne van pollak & prei

Madrascurry-emulsie

Of

Ballotine van maïskip gevuld

Spinazie, ricotta & pijnboompitten

Parmentier van paprika & tomaat,

jus van de braadsappen met knoflook & tijm

+++++

Financier met blauwe bessen

Mascarpone- & vanillecrème met citroen

Of

Chocolade, koffie & 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

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Gebakken mulfilets
Artisjokkenmousseline met citrusvruchten
Appel, pickles van radijs & gele biet
Jus van de braadsappen met kalamansiazijn & pindaolie | 21,00 € | |
| ❖ Royale van paddenstoelen & gefrituurde uitjes
Gerookte entrecote
Schuim van hazelnoot | 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*

Vegetarisch gerecht

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

Vissen

- ❖ Lasagne van pollak & prei 26,00 €
Madrascurry-emulsie
- ❖ Kabeljauw in papillot / Thaise basilicum / limoenzeste / tuinprimeurs 29,00 €
Emulsie van rode curry
Saffraanrijst pilaf

Vlees

- ❖ Ballotine van maïskip gevuld 28,00 €
Spinazie, ricotta & pijnboompitten
Parmentier van paprika & tomaat,
jus van de braadsappen met knoflook & tijm
- ❖ Gebraden kalfsende in een korstje van tomaat / sjalot / pijnboompitten 30,00 €
zoete aardappelpuree met oesterzwammen
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

Nagerechten

- | | |
|--|---|
| ❖ Bordje met kazen van hier en elders | 14,00 € |
| ❖ Financier met blauwe bessen
Mascarpone- & vanillecrème met citroen | 13,00 € |
| ❖ Chocolade, koffie & passievrucht | 12,00 € |
| ❖ 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.