

Dreigängiges Menü

Scharf angebratene Meerbarbenfilets

Artischocken-Mousseline mit Zitrusfrüchten

Apfel, Radieschen- & gelbe Bete-Pickles

Bratensaft-Reduktion mit Kalamansi-Essig & Erdnussöl

Oder

Pilz-Royale & Röstzwiebeln

Geräuchertes Entrecôte

Haselnuss-Espuma

+++++

Lasagne vom Seelachs & Lauch

Madras-Curry-Emulsion

Oder

Gefüllte Maishähnchen-Ballotine

Spinat, Ricotta & Pinienkerne

Paprika-Tomaten-Parmentier

Bratensaft mit Knoblauch & Thymian

+++++

Heidelbeer-Financier

Mascarpone-Vanille-Creme mit Zitrone

Oder

Schokolade / Kaffee / Passionsfrucht

42,00 € für 2 Gänge (Vorspeise – Hauptspeise oder Hauptspeise – Dessert)

59,00 € mit Weinauswahl

52,00 € für 3 Gänge (Getränke nicht enthalten)

77,00 € mit Weinauswahl

65,00 € für 4 Gänge (Getränke nicht enthalten)

94,00 € mit Weinauswahl

4-Gänge-Menü von 18:30 bis 20:00 Uhr erhältlich

www.MYHOTEL.be

Bitte beachten Sie, dass ab einer Anzahl von 8 Gedecken,
die Wahl des 3-Gänge-Menüs auf den gesamten Tisch angewendet wird.

À la carte...

Vorspeisen

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Scharf angebratene Meerbarbenfilets
Artischocken-Mousseline mit Zitrusfrüchten
Apfel, Radieschen- & gelbe Bete-Pickles
Bratensaft-Reduktion mit Kalamansi-Essig & Erdnussöl | 21,00 € | |
| ❖ Pilz-Royale & Röstzwiebeln
Geräuchertes Entrecôte
Haselnuss-Espuma | 21,00 € | |
| ❖ Gänseleber / Charentais-Melone
Rucola / Balsamico / Serranoschinken | 29,00 € |  |
| ❖ Hausgebeizter Lachs „Gravlax“ auf asiatische Art
Wasabicreme / marinierter Ingwer / Sesam | 22,00 € | |
| ❖ Rinder-Tatar auf italienische Art
(+ 5,00 € für ein Hauptgericht mit Pommes Frites) | 22,00 € | |
| ❖ Gewürzte Burrata
Andalusische Gazpacho
Knuspriges Pesto-Plätzchen | 19,00 € |  |

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*

www.MYHOTEL.be

Bitte beachten Sie, dass ab einer Anzahl von 8 Gedecken,
die Wahl des 3-Gänge-Menüs auf den gesamten Tisch angewendet wird.

Vegetarisches Hauptgericht

- ❖ Linguine Primavera 25,00 €
Dicke Bohnen / Brokkoli / Zucchini / Kirschtomaten / Karotten
Erbsencoulis / Räucher-Scamorza-Schaum

Fischgerichte

- ❖ Lasagne vom Seelachs & Lauch 26,00 €
Madras-Curry-Emulsion
- ❖ Kabeljau in der Folie gegart 29,00 €
Thailändisches Basilikum / Limettenabrieb / Gartengemüse
Rote-Curry-Emulsion / Safran-Reispilaw

Fleischgerichte

- ❖ Gefüllte Maishähnchen-Ballotine 28,00 €
Spinat, Ricotta & Pinienkerne
Paprika-Tomaten-Parmentier
Bratensaft mit Knoblauch & Thymian
- ❖ Gebratener Kalbsrücken im Tomatenmantel / Schalotten / Pinienkerne 30,00 €
Süßkartoffelpüree mit Austernpilzen
Balsamico-Bratensaft
- ❖ Karamellisiertes Kalbsbries 34,00 € (Haupt)
Karottenmousseline / bunte Karotten / Dauphine-Kartoffeln 26,50 € (vorsp)
Braune jus mit orientalischen Gewürzen
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind 39,00 €
Saisonales gemüse / pommes frites
Braune Jus mit Trüffelbruch

Desserts

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Unsere Käseauswahl von hier und anderswo | 14,00 € | |
| ❖ Heidelbeer-Financier | 13,00 € | |
| Mascarpone-Vanille-Creme mit Zitrone | | |
| ❖ Schokolade / Kaffee / Passionsfrucht | 12,00 € | |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas | 13,00 € |  |
| Kalamansi-Creme | | |
| Zitronen- & Veilcheneis | | |
| ❖ Milchreis | 13,00 € | |
| Passionsfrucht-Karamell | | |
| Exotik-Sorbet | | |
| ❖ Walnuss-Brownie | 13,00 € | |
| Vanilleeis / Schlagsahne / Kakaostreusel | | |
| ❖ Café gourmand oder Tee gourmand | 13,50 € | |
| ❖ Champagne gourmand | 18,50 € | |

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*

www.MYHOTEL.be

Bitte beachten Sie, dass ab einer Anzahl von 8 Gedecken,
die Wahl des 3-Gänge-Menüs auf den gesamten Tisch angewendet wird.

Kindermenü

Käsekroquette „Chimay“
Junger Blattsalat / Ardenner Schinken

oder

Tomaten & Burrata
Pesto / Rucola / Italienischer Schinken / Grissini

+++++

Fish & Chips

oder

Gebratene Hähnchenbrust
Pommes frites / Kompott / Fleischsaft

+++++

Duo aus Sorbets oder Eiscreme

oder

Brownies mit Haselnüssen & Vanilleeis

25,00 € für 3 Gänge, ohne Getränke

18,00 € für 2 Gänge ohne Getränke

Dieses Menü ist für Kinder unter 12 Jahren bestimmt.

www.MYHOTEL.be

Bitte beachten Sie, dass ab einer Anzahl von 8 Gedecken,
die Wahl des 3-Gänge-Menüs auf den gesamten Tisch angewendet wird.