

Dreigängiges Menü

Buchweizenmüribeteig / Pastinaken-Hummus / Mariniertes Lachs als Graved Lachs

Porree- und Zitronenöl

Oder

Roter Mangold & Pinienkerne / Rehschinken

Käsekrokette Tomme Vaudoise

Birnengelee / Birnenvinaigrette / Rapsöl / Kürbiskernöl

+++++

Gegrillter Adlerfisch / Bulgur mit alten Gemüsesorten

Leichte Creme „Kurkuma / Zitronengras / Koriander / Zitronenblatt“

Oder

Steakhäppchen vom Wildschweinfrischling

Kandierte Kumquats / Grünkohl mit Speck / Mandeläpfel

Brauner Bratensaft Val Dieu mit Preiselbeeren

+++++

Krokant „Reinette-Apfel / Karamell mit gesalzener Butter / Haselnuss“

Vanilleeis mit Butter

Oder

Pistazien-Heidelbeer-Financier

Chibouste-Crème Vanille & Zitrone

Heidelbeersorbet

35,00 € für 2 Gänge (Vorspeise – Hauptspeise oder Hauptspeise – Dessert)

48,00 € mit Weinauswahl

45,00 € für 3 Gänge (Getränke nicht enthalten)

66,00 € mit Weinauswahl

58,00 € für 3 Gänge (Getränke nicht enthalten)

85,00 € 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...

Die Vorspeisen

- ❖ Buchweizenmürbeteig / Pastinaken-Hummus 17,50 €
Marinierter Lachs als Graved Lachs
Porree- und Zitronenöl

- ❖ Roter Mangold & Pinienkerne / Rehschinken 18,50 €
Käsekrokette Tomme Vaudoise
Birnengelee / Birnenvinaigrette / Rapsöl / Kürbiskernöl

- ❖ Rindertartar vom „Weiß-Blauen Belgier“ mit Entenleberwürfeln 19,00 €
Trüffel-Vinaigrette
(Als Hauptgericht : + 5,00 €)

- ❖ Entenstopfleber & Weinbergpfirsich in diversen Formen 22,00 € 
in Portwein und Cognac mariniert
Quitten-Chutney & Schalotten
Quitten-Carpaccio & Zitronenthymia

- ❖ Buchweizenmürbeteig  16,00 €
Pastinaken Hummus / Mandeln
Kandierter Porree / Pastinake
Öl von geräuchertem Paprika / Granny-Smith Apfel

 *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

- ❖ Butternut-Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse / Walnüssen / Thymian 21,50 €
Weiße Butter mit Walnussessig

Fischgerichte

- ❖ Gegrillter Adlerfisch / Bulgur mit alten Gemüsesorten 27,00 €
Leichte Creme „Kurkuma / Zitronengras / Koriander / Zitronenblatt“
- ❖ Tournedos von gebratenen Lachs / Fenchel 26,00 €
Herzmuscheln / Scampi / Grenaille Kartoffeln
Knoblauch Croûtons
Krustentiercreme mit Pastis

Fleischgerichte

- ❖ Steakhäppchen vom Wildschweinflischling 27,00 €
Kandierte Kumquats / Grünkohl mit Speck / Mandeläpfel
Brauner Bratensaft Val Dieu mit Preiselbeeren
- Schmorbraten vom Rind, nach Grand-Veneur-Art 24,00 €
Herbstliches Gemüse und Obst
Dauphine-Äpfel
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind  35,00 €
Herbstgemüse / pommes frites
Braune Jus mit Trüffelbruch

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*

Desserts

- ❖ Unsere Käseauswahl von hier und anderswo 13,00 €

- ❖ Krokant „Reinette-Apfel / Karamell mit gesalzener Butter / Haselnuss“ 12,00 €
Vanilleeis mit Butter

- ❖ Pistazien-Heidelbeer-Financier 12,00 €
Chibouste-Crème Vanille & Zitrone
Heidelbeersorbet

- ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas / Kalamansi-Creme  12,00 €
Zitronen- & Veilcheneis

- ❖ Cheesecake mit Quark und Limettenschalen 12,00 €
Rund um die Johannisbeere

- ❖ Café gourmand oder Tee gourmand 11,50 €

- ❖ Champagne gourmand 18,00 €

 *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.

Kindermenü

Käsekrokette „Chimay“ / junger Blattsalat / Ardenner Schinken

oder

Wraps Räucherlachs / Isigny-Creme / Kopfsalat

+++++

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.