

Dreigängiges Menü

Geräucherte Entenbrust / Ziegenkäsemousse / Feigenkonfit

Cromesquis von confierter Ente / Bratenfond à la Crème de Cassis

Oder

Makrele / Gurke / süßsaurer Daikon

Isigny-Sahne / Zitronenzeste / Dill

+++++

Scholle Müllerin Art

Stoemp Kartoffel / Lauch / Speck

Rieslingbutter

Oder

Geflügel-Ballottine nach „Polder-Art“ / Pistazie / Ras el-Hanout

Karotten verschiedener Texturen / Shitake-Pfanne

Bratenfond à la Koriander

+++++

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Oder

Kokoskrokant

Passionsfrucht-Cremeux / Yuzu-Schaum

Exotisches Sorbet

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

- ❖ Geräucherte Entenbrust / Ziegenkäsemousse / Feigenkonfit 18,50 €
Cromesquis von confierter Ente / Bratenfond à la Crème de Cassis

- ❖ Makrele / Gurke / süßsaurer Daikon 17,00 €
Isigny-Sahne / Zitronenzeste / Dill

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

- ❖ Entenstopfleber in schwarzer Sesamkruste, mariniert in Porto und Cognac 23,00 € 
Clementine aus Korsika / Ingwer / Brioche

- ❖ Samosa „Ricotta / Süßkartoffel / frische Kräuter“ 16,50 € 
Tabouleh mit Kräutern
Dips mit Isigny-Creme / Zitronenschale / Schnittlauch

 *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

Rigatoni-Eintopf / Babyspinat / Broccoli
Rucolapesto mit Walnüssen / Pecorino 21,00 €

Fischgerichte

- ❖ Scholle Müllerin Art 25,00 €
Stoemp Kartoffel / Lauch / Speck
Rieslingbutter
- ❖ Gebratener Seeteufel mit kandiertem Knoblauch und Rosmarin 27,00 €
Sautierte Schwarzwurzeln / coppa / Croutons / Tomatenwürfel
Grenaille-Kartoffeln
Braune Jus mit Rosmarin

Fleischgerichte

- ❖ Geflügel-Ballottine nach „Polder-Art“ / Pistazie / Ras el-Hanout 23,00 €
Karotten verschiedener Texturen / Shitake-Pfanne
Bratenfond à la Koriander
- ❖ „Brasvar“ Schweinelende lackiert mit orientalischen Gewürzen Süßkartoffelmousseline / Wokgemüse 25,00 €
Braune Jus mit Soja & Sesam
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind 35,00 € 
Herbstgemüse / pommes frites
Braune Jus mit Trüffelbruch

 *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.

Desserts

- | | | |
|---|---------|---|
| ❖ Unsere Käseauswahl von hier und anderswo | 13,00 € | |
| ❖ Schwarzwälder Kirsch 2.0 | 12,00 € | |
| ❖ Kokoskrokant Passionsfrucht-Cremeux / Yuzu-Schaum Exotisches Sorbet | 12,00 € | |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas Kalamansi-Creme Zitronen- & Veilcheneis | 12,00 € |  |
| ❖ Unser klassisches „Gianduja / Vanille-Mille-Feuille“ | 12,00 € | |
| ❖ 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

Butternuss-Suppe

Croutons / Haselnuss-Emulsion

+++++

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.