

## *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](http://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 25,00 €  
Gewürzen Süßkartoffelmousseline / Wokgemüse  
Braune Jus mit Soja & Sesam
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind 35,00 €   
Herbstgemüse / pommes frites  
Braune Jus mit Trüffelbruch


 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*

[www.MYHOTEL.be](http://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<br>Passionsfrucht-Cremeux / Yuzu-Schaum<br>Exotisches Sorbet       | 12,00 € |   |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas<br>Kalamansi-Creme<br>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](http://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.