

Dreigängiges Menü

Weißer Spargel

Mimosa-Eei / Schnittlauch / Speck-Crumble

Haselnuss Espuma

Oder

Seebarsch-Carpaccio und Mi-Cuit

Bärlauch / gegrillte Zucchini / Rote-Zwiebel-Pickles / Zitrone

+++++

Gebratenes Heilbuttfilet

Risotto Fregula Sarda mit Basilikum

Saubohnen / Blumenkohl / Romanesco

Tomatencoulis

Oder

Kandierte Lammschulter, sieben Stunden im Ofen gegart

Erbsen-Parmentier/ gebratener weißer Spargel

Bratensaft mit Knoblauch & Thymian

+++++

Die ersten Erdbeeren

Tiramisu-Stil

Oder

Meringuette

Zitronencreme / Holunderblüte

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 4 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

- | | | |
|---|---------|---|
| ❖ Weißer Spargel
Mimosa-Ei / Schnittlauch / Speck-Crumble
Haselnuss Espuma | 17,00 € | |
| ❖ Seebarsch-Carpaccio und Mi-Cuit
Bärlauch / gegrillte Zucchini / Rode-Zwiebel-Pickles / Zitrone | 18,00 € | |
| ❖ Rindertartar vom „Weiß-Blauen Belgier“ mit Entenleberwürfeln
Trüffel-Vinaigrette
(Als Hauptgericht : + 5,00 €) | 19,00 € | |
| ❖ Entenstopfleber in schwarzer Sesamkruste, mariniert in Porto und Cognac
Clementine aus Korsika / Ingwer / Brioche | 23,00 € |  |
| ❖ Samosa „Ricotta / Süßkartoffel / frische Kräuter“
Tabouleh mit Kräutern
Isigny-Creme-Dips / geriebene Zitronenschale / Schnittlauch | 16,50 € |  |

 *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.


Vegetarisches Hauptgericht

- ❖ Rigatoni-Ragout / junger Spinat / Broccolini 21,00 €
Rucola-Waluss-Pesto / Pecorino

Fish

- ❖ Gebratenes Heilbuttfilet 26,00 €
Fregula-Sarda-Risotto mit Basilikum
Saubohnen / Blumenkohl / Romanesco
Tomaten-Coulis
- ❖ Gebratener Seeteufel mit kandiertem Knoblauch und Rosmarin 27,50 €
Gebratene Schwarzwurzeln / Coppa / Croutons / Tomatenwürfel
Drillingskartoffeln
Bratensaft mit Rosmarin

Fleischgerichte

- ❖ Kandierte Lammschulter, sieben Stunden im Ofen gegart 26,00 €
Erbsen-Parmentier / gebratener weißer Spargel
Bratensaft mit Knoblauch & Thymian
- ❖ Brasvar-Schweinelende, mit orientalischen Gewürzen glasiert 25,00 €
Süßkartoffelmousseline / Wokgemüse
Brauner Bratensaft 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

- | | | |
|---|---------|---|
| ❖ Die ersten Erdbeeren
Tiramisu-Stil | 12,00 € | |
| ❖ Meringuette
Zitronencreme / Holunderblüte | 12,00 € | |
| ❖ Knackige Kokosnuss
Cremige Mousse Passionsfrucht / Yuzu
Exotisches sorbet | 12,00 € | |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas
Kalamansi-Creme
Zitronen- & Veilcheneis | 12,00 € |  |
| ❖ Unser Klassiker Gianduja / Vanille Mille-Feuilles | 12,00 € | |
| ❖ Café gourmand oder Tee gourmand | 11,50 € | |
| ❖ « Champagne gourmand ! »
<i>(Ein Glas Champagner und 4 Mini-Desserts)</i> | 18,00 € | |

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*

Kindermenü

Käsekroquette „Chimay“
Junger Blattsalat / Ardenner Schinken

Oder

Tomato-Mozzarella
Pesto / mesclun / 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.