

Dreigängiges Menü

Intermezzo aus Krebsfleisch / Kohlrabi / Granny Smith

Ponzu-Mayonnaise & Thai-Basilikum

Oder

Kalbscarpaccio mi-cuit

Griechischer Joghurtschaum / Zitrusfrüchte / Honig / Chili & Pinienkerne

+++++

Gebratene Lachsforelle

Püree Charlotte mit feinen Kräutern / Porrée

Sauerampfercreme

Oder

Gebratenes Perlhuhnfilet

Waldpilz-Bulgur / Pastinakenhäppchen

Bratensaft mit Kürbiskernöl

+++++

Brombeer-Cheesecake „Coco“

Nuss-Crumble / Brombeersorbet

Oder

Knusprige Arlette

Gebratene Pflaumen / Balsamicocreme / Crèmeux

Mandelmilcheis

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+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

- | | | |
|---|---------|---|
| ❖ Intermezzo aus Krebsfleisch / Kohlrabi / Granny Smith
Ponzu-Mayonnaise & Thai-Basilikum | 19,00 € | |
| ❖ Kalbscarpaccio mi-cuit
Griechischer Joghurtschaum / Zitrusfrüchte / Honig / Chili & Pinienkerne | 18,00 € | |
| ❖ Tatar vom Rind „Blanc-Bleu-Belge“ nach italienischer Art
(Als Hauptgericht : + 5,00 €) | 19,00 € | |
| ❖ Entenstopfleber in einer Pistazienkruste, mariniert in Porto und Cognac
Kirschchutney / Kriek-Sorbet | 25,00 € |  |
| ❖ Pinsa Ziegenkäse / Honig / Pilze / Pinienkerne
Mesclun-Salat, rohe Champignons & Haselnussöl | 17,00 € |  |

 *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


- ❖ Reis nach Paella-Art 21,00 €
Sommergemüse in verschiedenen Texturen
Tomaten-Paprika-Coulis

Fischgerichte

- ❖ Gebratene Lachsforelle 29,00 €
Püree Charlotte mit feinen Kräutern / Porrée
Sauerampfercreme
- ❖ Wolfsbarsch / Ricotta und Pesto 28,00 €
Traubentomaten-/Auberginen-Tempura
Reis nach Paella-Art
Biskaya-Sauce

Fleischgerichte

- ❖ Gebratenes Perlhuhnfilet 27,50 €
Waldpilz-Bulgur / Pastinakenhäppchen
Bratensaft mit Kürbiskernöl
- ❖ Gebratene Entenbrust, kandierter Rhabarber 29,00 €
Gegrillter Mais / Spargelspitzen / Enten-Confit-Krokette
Saft mit Honig und gereiftem Balsamico
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind 36,00 € 
Saisonales Gemüse / 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 | 14,00 € |
| ❖ Brombeer-Cheesecake „Coco“
Nuss-Crumble / Brombeersorbet | 12,00 € |
| ❖ Knusprige Arlette
Gebratene Pflaumen / Balsamicocreme / Crémeux
Mandelmilcheis | 12,00 € |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas
Kalamansi-Creme
Zitronen- & Veilcheneis | 12,00 €  |
| ❖ Apfelmakrone & Karamell mit gesalzener Butter
Vanilleeis | 13,00 € |
| ❖ 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

Käsekrokette „Chimay“
Junger Blattsalat / Ardenner Schinken

oder

Crème aus Butternut
Croutons

+++++

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.