

Dreigängiges Menü

Hausgemachter mariniertes Lachs "Gravlax" mit Gin & Honig

Birne "Belle de Fontenay" / rote Zwiebelpickles

Oder

Geschnetzelter Hirschschinken & Cromesquis

Preiselbeergelee / Sellerie-Remoulade / süße Senfmayonnaise

+++++

Schollenroulade mit Haselnusskruste

Topinambur & Speck

Noilly-Prat-Sauce & Koriander

Oder

Wildschweine

Butternut / Ziegenkäse / Walnüsse

Dauphine-Äpfel

Braune jus mit dunklem Val-Dieu-Bier & Aubel-Sirup

+++++

Kombination aus Birne & Schokolade

Cremig / Birnengel / Krokant

Birnen-Sorbet

Oder

Gebratener Apfel mit Mandellack

Mürbegebäck mit Spekulatius

Vanille-Eis

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

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Hausgemachter marinierter Lachs "Gravlax" mit Gin & Honig
Birne "Belle de Fontenay" / rote Zwiebelpickles | 19,00 € | |
| ❖ Geschnetzelter Hirschschinken & Croustilles
Preiselbeergelee / Sellerie-Remoulade / süße Senfmayonnaise | 18,50 € | |
| ❖ Rindertartar vom „Weiß-Blauen Belgier“ mit Entenleberwürfeln
Trüffel-Vinaigrette
(Als Hauptgericht : + 5,00 €) | 19,00 € | |
| ❖ Entenstopfleber mit Spekulatiuskruste, mariniert in Porto und Cognac
Traubenkompott und Muscat de Rivesaltes | 26,00 € |  |
| ❖ Pinsa Ziegenkäse / Honig / Pilze / Pinienkerne
Mesclun-Salat, rohe Champignons & Haselnussöl | 18,00 € |  |
| ❖ Cremige Kastanien / königlicher Knollensellerie
Walnussöl-Emulsion | 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

- ❖ Pastinaken und Kürbis, im Ofen kandiert 21,00 €
„Timanoix“-Käse und Kürbisöl
Buchweizen- und Kastanienstreusel

Fischgerichte


- ❖ Schollenroulade mit Haselnusskruste 27,00 €
Topinambur & Speck
Noailly-Prat-Sauce & Koriander
- ❖ Gebratene Jakobsmuscheln 28,50 €
Kürbisrisotto / Austernpilze / geräucherter Scarmoza
Haselnussemlusion

Fleischgerichte

- ❖ Wildschweine 27,00 €
Butternut / Ziegenkäse / Walnüsse
Dauphine-Äpfel
Braune Jus mit dunklem Val-Dieu-Bier & Aubel-Sirup
- ❖ Schweinefleisch-Tomahawk 26,00 €
Süßkartoffel-Parmentier / gegrillter Lauch
Blaubeerconfit und Balsamico-Essig
Braune Jus mit „Bruichladdich“ Whisky
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind 36,00 €
Saisonales Gemüse / pommes frites
Braune Jus mit Trüffelbruch
- ❖ Schmorbraten vom Rind, nach Grand-Veneur-Art 25,00 €
Herbstliches Gemüse und Obst
Dauphine-Äpfel

Desserts

- | | |
|---|---|
| ❖ Unsere Käseauswahl von hier und anderswo | 14,00 € |
| ❖ Kombination aus Birne & Schokolade
Cremig / Birnengel / Krokant
Birnen-Sorbet | 12,00 € |
| ❖ Gebratener Apfel mit Mandellack
Mürbegebäck mit Spekulatius
Vanille-Eis | 11,00 € |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas
Kalamansi-Creme
Zitronen- & Veilcheneis | 12,00 €  |
| ❖ Paris Brest
Knuspriges Haselnusseis | 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

Butternusscreme
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.