

Dreigängiges Menü

Croquant mit Tatar Schwertfisch / Heringsei / Wachtelei

Mouillette mit Isigny-Creme & Schnittlauch

Oder

Carpaccio von geräucherter Entenbrust / Gänselebercreme

Nems von kandierter Ente / Jus mit Cassis-Senf.

+++++

Gebratener Seelachs

Pastinaken- & Limetten-Hummus / Wintergemügesticks

Weißer Butter mit Chablis & Kerbel

Oder

Ballotine vom Fasan mit Pistazien

Grünkohl / Thymian-Grillkartoffeln

Brauner Jus mit Portwein & Pfeffer

+++++

Pavlova / Kokosnusscreme

Kompott von Kiwi & Limette

Exotisches Sorbet

Oder

Haselnuss-Dacquoise

Chiboust-Praliné-Creme / cremige Schokolade

Schlagsahne mit Vanille

37,00 € für 2 Gänge (Vorspeise – Hauptspeise oder Hauptspeise – Dessert)

50,00 € mit Weinauswahl

47,00 € für 3 Gänge (Getränke nicht enthalten)

68,00 € mit Weinauswahl

60,00 € für 3 Gänge (Getränke nicht enthalten)

87,00 € 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

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Croquant mit Tatar Schwertfisch / Heringsei / Wachtelei
Mouillette mit Isigny-Creme & Schnittlauch | 18,00 € | |
| ❖ Carpaccio von geräucherter Entenbrust / Gänselebercreme
Nems von kandierter Ente / Jus mit Cassis-Senf. | 19,00 € | |
| ❖ 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 wie in den Bergen " Tartiflette "
Speck / Sahne / Kartoffel / Reblochon | 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

- ❖ Gebratener Seelachs 27,00 €
Pastinaken- & Limetten-Hummus / Wintergemüwesticks
Weiße Butter mit Chablis & Kerbel
- ❖ Gebratene Jakobsmuscheln 28,50 €
Kürbisrisotto / Austernpilze / geräucherter Scarmoza
Haselnussemulsion

Fleischgerichte

- ❖ Ballotine vom Fasan mit Pistazien 28,00 €
Grünkohl / Thymian-Grillkartoffeln
Brauner Jus mit Portwein & Pfeffer
- ❖ 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 € |
| ❖ Pavlova / Kokosnusscreme
Kompott von Kiwi & Limette
Exotisches Sorbet | 12,00 € |
| ❖ Haselnuss-Dacquoise
Chiboust-Praliné-Creme / cremige Schokolade
Schlagsahne mit Vanille | 13,00 € |
| ❖ 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.