

Dreigängiges Menü

Creme aus weißem Spargel

Flusskrebse mit Bärlauch
Knusprig mit Cashewnüssen

Oder

Lackiertes Wachtelfilet mit Honig & Sesam

Mousseline von Erbsen
Cromesquis Geflügel / Speck / Schalotten
Braune Jus mit orientalischen Gewürzen

+++++

Gegrillte Makrele mit Mandeln & Rauchsatz

Gegrillter Lauch
Kartoffelstampf "Charlotte" mit Kräutern & Zitrusfrüchten
Reduzierter Fumet mit Zitrone "Kaffir"

Oder

Gebratenes Lamm

Gegrillter weißer Spargel mit Kräutern & mildem Chili
Risottokrokette mit Broccoli & Parmesan
Braune Jus mit Rosmarin

+++++

Erdbeer-Pavlova mit Limette & Basilikum

Erdbeer-Sorbet

Oder

Kombination Grapefruit & Kokosnuss

Creme Joghurt / chiboust Zitrone & Ingwer

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

48,00 € mit Weinauswahl

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

68,00 € mit Weinauswahl

60,00 € für 4 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...

Vorspeisen

- | | |
|--|---|
| ❖ Creme aus weißem Spargel
Flusskrebse mit Bärlauch
Knusprig mit Cashewnüssen | 17,50 € |
| ❖ Lackiertes Wachtelfilet mit Honig & Sesam
Mousseline von Erbsen
Cromesquis Geflügel / Speck / Schalotten
Braune Jus mit orientalischen Gewürzen | 19,00 € |
| ❖ Rindertatar nach thailändischer Art
Knuspriger asiatischer Salat
(Als Hauptgericht : + 5,00 €) | 19,00 € |
| ❖ Kabeljau-Carpaccio nach Gravlax-Art
Curry-Vinaigrette / Oma-Apfel / Kohlrabi / Rettich
Gurkengel / Erdnuss-Crisp | 18,50 € |
| ❖ Grüner Spargel Mille-Feuille
Tomatenkompott / Basilikum / Olivenöl / Balsamico
Espuma burrata | 19,00 €  |

Vegetarisches Hauptgericht

- ❖ Risotto von Fregola Sarda „Primavera“ 22,00 €
Erbsen / Spargel / Blumenkohl / grüne Bohnen
Kandierte Tomatenemulsion

Fischgerichte


- ❖ Gegrillte Makrele mit Mandeln & Rauchsalz 26,00 €
Gegrillter Lauch
Kartoffelstampf "Charlotte" mit Kräutern & Zitrusfrüchten
Reduzierter Fumet mit Zitrone "Kaffir"


- ❖ Halbe Seezunge / Ganze Seezunge, gebraten 23,00 € / 33,00 €
Selleriewurzel / Pilz / Haselnuss
Apfelkorken
Mit Champagner emulgierter Fumet

Fleischgerichte

- ❖ Gebratenes Lamm 28,50 €
Gegrillter weißer Spargel mit Kräutern & mildem Chili
Risottokrokette mit Broccoli & Parmesan
Braune Jus mit Rosmarin

- ❖ Gebratenes Schweinefleischmedaillon 26,00 €
Spargelrisotto
Grana Padano-Emulsion / Rotweinsauce

- ❖ 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 € |
| ❖ Erdbeer-Pavlova mit Limette & Basilikum
Erdbeer-Sorbet | 12,00 € |
| ❖ Kombination Grapefruit & Kokosnuss
Creme Joghurt / chiboust Zitrone & Ingwer | 12,00 € |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas
Kalamansi-Creme
Zitronen- & Veilcheneis | 12,00 €  |
| ❖ Käsekuchen mit weißer Schokolade und Limette
Bretonischer Keksstreusel / Blaubeere in verschiedenen Texturen | 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

Tomaten-Mozzarella
Pesto und 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.