

# Dreigängiges Menü

#### **Ceviche vom Seelachs**

Limette / rote Zwiebel / Koriander / Mais / Kokosmilch Brot mit Knoblauch & Korianderpesto

#### Oder

#### Kalte Tomatensuppe "Coeur de Boeuf" (Rinderherz)

Ciabattina / lauwarme Burrata mit Pesto / Bresaola.

Balsamico-Kaviar

#### 

#### **Gebratener Umberfisch**

Blumenkohlcreme & gebratene Abschnitte in Chorizo-Öl Chorizo-Krokette & Algen Karottensaft nach Escabeche-Art

#### Oder

#### **Gebratene Entenbrust**

Carpaccio von der Charentais-Melone Karottenmousseline / Wokgemüse Braune Jus mit orientalischen Gewürzen

# Kombination Kirsche & Himbeere

Leichte Creme mit Hibiskus Himbeer-Crumble / Sorbet aus roten Früchten

#### Oder

#### **Pochierter Pfirsich / Honigcreme**

Kompott aus Pfirsich & Eisenkraut Haselnuss-Crumble

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 4Gänge** (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

*	Ceviche vom Seelachs	18,00€
	Limette / rote Zwiebel / Koriander / Mais / Kokosmilch	
	Brot mit Knoblauch & Korianderpesto	
*	Kalte Tomatensuppe "Coeur de Boeuf" (Rinderherz)	18,00€
	Ciabattina / lauwarme Burrata mit Pesto / Bresaola.	
	Balsamico-Kaviar	
*	Rindertatar nach thailändischer Art	19,00€
	Knuspriger asiatischer Salat	
	(Als Hauptgericht: +5,00 €)	
*	Kabeljau-Carpaccio nach Gravlax-Art	18,50€
	Curry-Vinaigrette / Oma-Apfel / Kohlrabi / Rettich	
	Gurkengel / Erdnuss-Crisp	
*	Grüner Spargel Mille-Feuille	19,00€ 🏏
	Tomatenkompott / Basilikum / Olivenöl / Balsamico	
	Espuma burrata	



### Vegetarisches Hauptgericht

Risotto von Fregola Sarda "Primavera"
 Erbsen / Spargel / Blumenkohl / grüne Bohnen
 Kandierte Tomatenemulsion

22,00€

### Fischgerichte

Gebratener Umberfisch
 Blumenkohlcreme & gebratene Abschnitte in Chorizo-Öl
 Chorizo-Krokette & Algen

28.00€

Halbe Seezunge / Ganze Seezunge, gebraten

Karottensaft nach Escabeche-Art

24,00 € / 34,00 €

Zucchini-Pilz-Salpicon Apfelkorken

Emulgierter Zitrusfumet

### Fleischgerichte

Gebratene Entenbrust
 Carpaccio von der Charentais-Melone
 Karottenmousseline / Wokgemüse
 Braune Jus mit orientalischen Gewürzen

27,00€

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



### **Desserts**

*	Unsere Käseauswahl von hier und anderswo	14,00€	
*	Kombination Kirsche & Himbeere Leichte Creme mit Hibiskus	13,00€	
	Himbeer-Crumble / Sorbet aus roten Früchten		
*	Pochierter Pfirsich / Honigcreme Kompott aus Pfirsich & Eisenkraut Haselnuss-Crumble	12,00€	
<b>*</b>	In Samba-Blüten marinierte Ananas Kalamansi-Creme Zitronen- & Veilcheneis	12,00€	<b>(1)</b>
*	Käsekuchen mit weißer Schokolade und Limette Bretonischer Keksstreusel / Blaubeere in verschiedenen Texturen	13,00€	
<b>*</b>	Café gourmand oder Tee gourmand	13,50€	
*	Champagne gourmand	18,50 €	

Spezialität unseres Chefkochs Lionel

www.MYHOTEL.be



# 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.