

## *Dreigängiges Menü*

### **Lachs-Tataki**

Wasabi-Mayonnaise / Avocado-Tempura  
Asiatischer Salat

Oder

### **Antwerpener Filetcarpaccio**

Mimolette / Pilze / Haselnuss / Senfsprossen

+++++

### **Gebratene Makrele**

Artischockenmousseline / Babykartoffeln und gegrillte Zucchini  
Kandierte Tomatenemulsion

Oder

### **Gegrilltes Kalbfleisch**

Gelbe Karotten-/Austernpilz-Mousseline mit Petersilie  
Polenta-Pommes

+++++

### **Macaron mit Vanillecreme / Grand Marnier**

Mirabellenkompott / Mandelmilcheis

Oder

### **Knusprig mit Pekannüssen**

Creme mit Milkschokolade und Passionsfrucht  
Rocher-Eis und Pralinen

*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*

- |  |   |
|--|---|
| ❖ Lachs-Tataki<br>Wasabi-Mayonnaise / Avocado-Tempura<br>Asiatischer Salat   | 19,00 €   |
| ❖ Antwerpener Filetcarpaccio<br>Mimolette / Pilze / Haselnuss / Senfsprossen   | 18,00 €   |
| ❖ Rindertatar nach thailändischer Art<br>Knuspriger asiatischer Salat<br>(Als Hauptgericht : + 5,00 €)                   | 19,00 €   |
| ❖ Kabeljau-Carpaccio nach Gravlax-Art<br>Curry-Vinaigrette / Oma-Apfel / Kohlrabi / Rettich<br>Gurkengel / Erdnuss-Crisp | 18,50 €   |
| ❖ Grüner Spargel Mille-Feuille<br>Tomatenkompott / Basilikum / Olivenöl / Balsamico<br>Espuma burrata                    | 19,00 €  |


## *Vegetarisches Hauptgericht*

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

## *Fischgerichte*

- ❖ Gebratene Makrele 26,00 €  
Artischockenmousseline / Babykartoffeln und gegrillte Zucchini  
Kandierte Tomatenemulsion
- ❖ Halbe Seezunge / Ganze Seezunge, gebraten 24,00 € / 34,00 €  
Zucchini-Pilz-Salpicon  
Apfelkorken  
Emulgierter Zitrusfumet

## *Fleischgerichte*

- ❖ Gegrilltes Kalbfleisch 28,50 €  
Gelbe Karotten-/Austernpilz-Mousseline mit Petersilie  
Polenta-Pommes
- ❖ 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](http://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 €
  
- ❖ Macaron mit Vanillecreme / Grand Marnier 12,00 €  
Mirabellenkompott / Mandelmilcheis
  
- ❖ Knusprig mit Pekannüssen 12,00 €  
Creme mit Milkschokolade und Passionsfrucht  
Rocher-Eis und Pralinen
  
- ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas 12,00 €   
Kalamansi-Creme  
Zitronen- & Veilcheneis
  
- ❖ Käsekuchen mit weißer Schokolade und Limette 13,00 €  
Bretonischer Keksstreusel / Blaubeere in verschiedenen Texturen
  
- ❖ Café gourmand oder Tee gourmand 13,50 €
  
- ❖ Champagne gourmand 18,50 €

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*

[www.MYHOTEL.be](http://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.