

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
Wasabi-Mayonnaise / Avocado-Tempura
Asiatischer Salat | 19,00 € | |
| ❖ Antwerpener Filetcarpaccio
Mimolette / Pilze / Haselnuss / Senfsprossen | 18,00 € | |
| ❖ Foie Gras in einer Haselnuss-Streuselkruste
Kandierte Quitte mit Hibiskusblüten / Sternanis / Zimt
Karamell Xante „Birne & Cognac“ | 28,00 € |  |
| ❖ Kabeljau-Carpaccio nach Gravlax-Art
Rote Bete in verschiedenen Texturen
Sauerrahm mit Senf und Walnüssen | 20,00 € | |
| ❖ Rindertatar mit gewürfelter Gänseleberpastete und Tartuffata
(+ 5,00 € für ein Hauptgericht mit Pommes Frites) | 21,00 € | |
| ❖ Ziegenkäse-Millefeuille mit Apfelgelee und Sirawak-Pfeffer
Topinambur-Salpicon und Kürbisöl | 18,00 € |  |

 *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


- ❖ Risotto-Krokette mit Butternuss & Pastinaken und Comté 23,00 €
Butternussmousseline / kandiertes vergessenes Gemüse
Haselnussöl-Emulsion

Fischgerichte

- ❖ Gebratene Makrele 26,00 €
Artischockenmousseline / Babykartoffeln und gegrillte Zucchini
Kandierte Tomatenemulsion
- ❖ Zanderfilet & Kohlsauerkraut 28,00 €
Kartoffelpüree und Schnittlauch
Leicht senfgelbe Butter

Fleischgerichte

- ❖ Gegrilltes Kalbfleisch 28,50 €
Gelbe Karotten-/Austernpilz-Mousseline mit Petersilie
Polenta-Pommes
- ❖ Fasanenballottine gefüllt mit Pistazien und getrockneten Aprikosen 29,00 €
Selleriemousseline / gebutterter Grünkohl
Cognac-Sahnesauce mit schwarzem Pfeffer
- ❖ Schmorbraten vom Rind, nach Grand-Veneur-Art 27,00 €
Herbstliches Gemüse und Obst
Amandine-Äpfel
- ❖ 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 € |
| ❖ Macaron mit Vanillecreme / Grand Marnier
Mirabellenkompott / Mandelmilcheis | 12,00 € |
| ❖ Knusprig mit Pekannüssen
Creme mit Milkschokolade und Passionsfrucht
Rocher-Eis und Pralinen | 13,00 € |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas
Kalamansi-Creme
Zitronen- & Veilcheneis | 12,00 €  |
| ❖ Tarte tatin revisited
Vanilleeis | 12,00 € |
| ❖ 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

Butternussuppe
Haselnussemulsion / 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.