

Dreigängiges Menü

Tartar von geräucherter Forelle

Kohlrabi / Granny-Smith-Apfel / Yuzu-Mayonnaise
Butternut-Raviole / Forellenmousse mit Walnüssen

Oder

Croquant

Pastrami / Ricotta-Creme / Zwiebel- & Preiselbeer-Confit / Weizenblatt
Saft mit Sherry-Essig & Preiselbeeren

+++++

Gebrautes Goldbrassenfilet

Risotto mit Sellerieknolle / Enoki Petersilie
Emulsion mit weißem Trüffelöl

Oder

Mignons von Marcassin

Bulgur mit vergessenen Gemüsesorten / kandierte Quitten.
Sauce mit grünem Pfeffer

+++++

Cremige dunkle & weiße Schokolade

Birne / Kakao-Streusel / Walnuss

Oder

Baba mit Whisky & Vanille

Gebratene Clementinen
Griechische Joghurtcreme / Honig / Mandelblättchen
Vanilleeis mit Lambertus-Whisky

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

- ❖ Tartar von geräucherter Forelle 19,00 €
Kohlrabi / Granny-Smith-Apfel / Yuzu-Mayonnaise
Butternut-Raviole / Forellenmousse mit Walnüssen


- ❖ Croquant 19,00 €
Pastrami / Ricotta-Creme / Zwiebel- & Preiselbeer-Confit / Weizenblatt
Saft mit Sherry-Essig & Preiselbeeren

- ❖ Foie Gras in einer Haselnuss-Streuselkruste 28,00 € 
Kandierte Quitte mit Hibiskusblüten / Sternanis / Zimt
Karamell Xante „Birne & Cognac“

- ❖ Kabeljau-Carpaccio nach Gravlax-Art 20,00 €
Rote Bete in verschiedenen Texturen
Sauerrahm mit Senf und Walnüssen

- ❖ Rindertatar mit gewürfelter Gänseleberpastete und Tartuffata 21,00 €
(+ 5,00 € für ein Hauptgericht mit Pommes Frites)

- ❖ Ziegenkäse-Millefeuille mit Apfelgelee und Sirawak-Pfeffer 18,00 € 
Topinambur-Salpicon und Kürbisöl

 *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 / kandierte vergessenes Gemüse
Haselnussöl-Emulsion

Fischgerichte

- ❖ Gebratenes Goldbrassenfilet 28,00 €
Risotto mit Sellerieknolle / Enoki Petersilie
Emulsion mit weißem Trüffelöl
- ❖ Zanderfilet & Kohlsauerkraut 28,00 €
Kartoffelpüree und Schnittlauch
Leicht senfgelbe Butter

Fleischgerichte

- Mignons von Marcassin 29,00 €
Bulgur mit vergessenen Gemüsesorten / kandierte Quitten.
Sauce mit grünem Pfeffer
- ❖ 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 €

- ❖ Cremige dunkle & weiße Schokolade 12,00 €
Birne / Kakao-Streusel / Walnuss


- ❖ Baba mit Whisky & Vanille 13,00 €
Gebratene Clementinen
Griechische Joghurtcreme / Honig / Mandelblättchen
Vanilleeis mit Lambertus-Whisky

- ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas 12,00 € 
Kalamansi-Creme
Zitronen- & Veilcheneis

- ❖ Tarte tatin revisited 12,00 €
Vanilleeis

- ❖ Café gourmand oder Tee gourmand 13,50 €

- ❖ Champagne gourmand 18,50 €

 *Spezialität unseres Chefs Kochs 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.