

## *Dreigängiges Menü*

### **Lachs-Carpaccio**

Wakame / Sesam / Gurke / eingelegte Karotte & Ingwer  
Wasabi-Mayonnaise / Zitrus-Dressing

Oder

### **Kalbsfilet aus Antwerpen bei 54° gegart**

Grana Padano / grünes Öl : Pistazie / Petersilie / Kaper / Zitrone  
Rucola / Pistazien Crisp

+++++

### **Pollack-Ballottine in Beaufortkruste**

Topinambur mit Tartuffata / Speck & Butternutkürbis  
Weiße Butter emulgiert mit Saint-Véran

Oder

### **Iberisches Schweinefleisch glasiert mit Honig und Soja**

Schwarzwurzel & kandierter Lauch  
Kartoffelschaum mit Pecorino Romana  
Saft mit orientalischen Gewürzen

+++++

### **Himbeer-Pistazien-Pannacotta**

In verschiedenen Texturen

Oder

### **Inselkohl**

Zitrone / Ananas / Kokos  
Exotisches Sorbet

*39,00 € für 2 Gänge (Vorspeise – Hauptspeise oder Hauptspeise – Dessert)*

*52,00 € mit Weinauswahl*

*49,00 € für 3 Gänge (Getränke nicht enthalten)*

*72,00 € mit Weinauswahl*

*62,00 € für 4 Gänge (Getränke nicht enthalten)*

*89,00 € 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-Carpaccio 18,00 €  
Wakame / Sesam / Gurke / eingelegte Karotte & Ingwer  
Wasabi-Mayonnaise / Zitrus-Dressing
  
- ❖ Kalbsfilet aus Antwerpen bei 54° gegart 19,50 €  
Grana Padano / grünes Öl : Pistazie / Petersilie / Kaper / Zitrone  
Rucola / Pistazien Crisp
  
- ❖ 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)
  
- ❖ Winter-Taboulé „Haselnuss / Kürbiskerne / Kräuter / Limettenschale“ 18,00 €   
Kichererbsen-Hummus  
Eingelegtes Gemüse & Tempura  
Zitronen-Granatapfel-Gel

 *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.

## *Vegetarisches Hauptgericht*

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

## *Fischgerichte*

- ❖ Pollack-Balottine in Beaufortkruste 26,50 €  
Topinambur mit Tartuffata / Speck & Butternutkürbis  
Weiße Butter emulgiert mit Saint-Véran
- ❖ Gegrillte Lachsforelle 27,00 €  
Petersilienknollenmousseline  
Lauch Accras  
Weiße Brunnenkressebutter

## *Fleischgerichte*

- ❖ Iberisches Schweinefleisch glasiert mit Honig und Soja 29,00 €  
Schwarzwurzel & kandierter Lauch  
Kartoffelschaum mit Pecorino Romana  
Saft mit orientalischen Gewürzen
- ❖ Schweinebacke mit Karotten gedünstet 26,00 €  
Lütticher Sirup & Val-Dieu-Bier  
Dauphine-Kartoffeln
- ❖ 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 €  |   |
| ❖ Himbeer-Pistazien-Pannacotta<br>In verschiedenen Texturen                       | 13p,00 € |   |
| ❖ Inselkohl<br>Zitrone / Ananas / Kokos<br>Exotisches Sorbet                      | 12,00 €  |   |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas<br>Kalamansi-Creme<br>Zitronen- & Veilcheneis | 12,00 €  |  |
| ❖ Tarte tatin revisited<br>Vanilleeis   | 12,00 €  |   |
| ❖ 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*

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.