

Dreigängiges Menü

Belgischer weißer Spargel

Schnittlauchöl / Eiermimosa / geräucherte Lachsforelle
Brunnenkresse-Mayonnaise

Oder

Carpaccio vom Holsteiner Phalan

Panna Cotta mit Burrata / schalotten-Balsamico-Gewürz / Rucola
Creme aus kandierten Tomaten / Geräucherte Scarmoza

+++++

Adlerfisch / Blumenkohl / graue Garnelen

Darphin Äpfel mit Seetang
Weiße Butter mit Limettenschale

Oder

Konfierte Lammschulter / Bärlauchcrumble

Perlcouscous / Saubohnen / Zucchini / Kichererbsen / Ras el-Hanout
Brauner Saft mit Knoblauch und Thymian

+++++

Arlette mit Erdbeere, weißer Schokolade und Limette

Erdbeersorbet

Oder

Schwimmende Insel in der Karibik

Ananas / Kokosnuss / Rum

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

- ❖ Belgischer weißer Spargel 21,00 €
Schnittlauchöl / Eiermimosa / geräucherte Lachsforelle
Brunnenkresse-Mayonnaise

- ❖ Carpaccio vom Holsteiner Phalan 19,00 €
Panna Cotta mit Burrata / schalotten-Balsamico-Gewürz / Rucola
Creme aus kandierten Tomaten / Geräucherte Scarmoza

- ❖ 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)

- ❖ Trilogie rund um den weißen Spargel : 20,00 € 
 - Spargelsuppe
 - Tatar und gefülltes Ei
 - Paniert wie eine Krokette

 *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

- ❖ Adlerfisch / Blumenkohl / graue Garnelen 29,00 €
Darphin Äpfel mit Seetang
Weiße Butter mit Limettenschale
- ❖ Gegrillte Lachsforelle 27,00 €
Petersilienknollenmousseline
Lauch Accras
Weiße Brunnenkressebutter

Fleischgerichte

- ❖ Konfierte Lammschulter / Bärlauchcrumble 28,00 €
Perlcouscous / Saubohnen / Zucchini / Kichererbsen / Ras el-Hanout
Brauner Saft mit Knoblauch und Thymian
- ❖ 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 Chefs 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 € |
| ❖ Arlette mit Erdbeere, weißer Schokolade und Limette
Erdbeersorbet | 12,00 € |
| ❖ Schwimmende Insel in der Karibik
Ananas / Kokosnuss / Rum | 12,00 € |
| ❖ 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.