

Dreigängiges Menü

Ceviche von der Dorade

Rote Zwiebel / Espelette-Pfeffer / gerösteter Mais
Kokosmilch / frische Kräuter / Limettenschale
Avocado-creme

Oder

Gekochtes Antwerpener Filet

Zitronen-Feigen-Gel / Haselnuss-Crumble
Geröstete Feigen / Comté-Käse-Späne
Balsamico-Cassis-Sauce

+++++

Gebratener Kabeljau

Kartoffelpüree mit Zitronenschale / Zwiebeln / Oliven
Auberginenkaviar / Oliven-Crumble
Beurre blanc mit kandierten Kirschtomaten

Oder

Gebratene Kalbslende, gebratener Kürbis

Gerste nach Pilaf-Art mit Chimichurri
Portweinsauce

+++++

Cannoli gefüllt mit Ricotta-Creme und Zitrusfrüchten

Gebratene Pflaumen mit Balsamico-Creme
Mandelmilch-Eis

Oder

Eclair mit Erdnusscreme

Limette

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

- ❖ Ceviche von der Dorade 18,00 €
Rote Zwiebel / Espelette-Pfeffer / gerösteter Mais
Kokosmilch / frische Kräuter / Limettenschale
Avocado-creme

- ❖ Gekochtes Antwerpener Filet 19,00 €
Zitronen-Feigen-Gel / Haselnuss-Crumble
Geröstete Feigen / Comté-Käse-Späne
Balsamico-Cassis-Sauce

- ❖ Foie Gras & Rhabarber-Kombination in verschiedenen Texturen 28,00 € 
Kräutercrumble mit Pistazie und Zitrone

- ❖ Hausgemachter marinierter Lachs-Gravlax nach asiatischer Art 20,00 €
Essiggurken / Gurke / Sesam / Wasabi / Ingwer

- ❖ Italienisches Rindertatar 20,00 €
„Pesto / getrocknete Tomaten / gehobelter Parmesan / Pinienkerne“
(+ 5,00 € für ein Hauptgericht mit Pommes Frites)

- ❖ Rinderherz mit Tomaten und Pastrami 19,00 €
Burrata Stracciatella mit Tomaten-Basilikum-Fleur de Sel
Knoblauch- und Rucola-Croutons / gereifter Balsamico

- ❖ Bunte Tomaten / Tomatengelee 18,00 € 
Rettich / Ricotta und Pesto / Scrocchi

 *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

- ❖ Reis mit Curry 22,00 €
Gemüse der Sonne
Tomatencoulis

Fischgerichte

- ❖ Gebratener Kabeljau 28,00 €
Kartoffelpüree mit Zitronenschale / Zwiebeln / Oliven
Auberginenkaviar / Oliven-Crumble
Beurre blanc mit kandierten Kirschtomaten
- ❖ Rotbarbe und Adlerfisch wie eine Bouillabaisse 29,00 €
Frühgemüse & Babykartoffeln
Croutons und Rouille

Fleischgerichte

- ❖ Gebratene Kalbslende, gebratener Kürbis 29,00 €
Gerste nach Pilaf-Art mit Chimichurri
Portweinsauce
- ❖ Mignon vom portugiesischen Schwarzschwein 28,00 €
Polenta & Erbsen / sautierte Austernpilze
Balsamico-Sauce
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind 38,00 € 
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 € |
| ❖ Cannoli gefüllt mit Ricotta-Creme und Zitrusfrüchten Gebratene Pflaumen mit Balsamico-Creme Mandelmilch-Eis | 12,00 € |
| ❖ Eclair mit Erdnusscreme Limette | 12,00 € |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas Kalamansi-Creme Zitronen- & Veilcheneis | 12,00 €  |
| ❖ Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu 2.0 | 13,00 € |
| ❖ Walnuss-Brownie Vanilleeis / Schlagsahne / Kakaostreusel | 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

Tomaten-Mozzarella mit Pesto
Rucola / 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.