

Dreigängiges Menü

Ceviche von der Dorade

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

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 | | |
| Avocadocreame | | |
| ❖ Gekochtes Antwerpener Filet | 19,00 € | |
| Zitronen-Feigen-Gel / Haselnuss-Crumble | | |
| Geröstete Feigen / Comté-Käse-Späne | | |
| Balsamico-Cassis-Sauce | | |
| ❖ Foie gras in Spekulatiuskruste | 28,00 € |  |
| Quitten-Apfel-Rosinen-Chutney | | |
| Gewürztes Apfelweinkaramell | | |
| ❖ Gebeizter Lachs mit Roter Bete und Natur | 20,00 € | |
| Eingelegtes Gemüse / Gurke / süßer Senf | | |
| ❖ Rindfleisch-Foie-gras-Tartar mit Trüffelstückchen | 21,00 € | |
| (+ 5,00 € für ein Hauptgericht mit Pommes Frites) | | |
| ❖ Entenconfit-Kroketten / Orangenjus | 4 Stück / 16,00 € | |
| Hirschragen-Kroketten / Cranberry-Gel und Mayonnaise | 4 Stück / 16,00 € | |
| Serviert mit Mangold / Knollensellerie / Apfelwürfel / Walnussalat | | |
| ❖ Spinat / Feta / Haselnuss / Süßkartoffel-Samosa | 18,00 € |  |
| Joghurt-Frühlingszwiebel- / Kurkuma- / Paprikasauce | | |

 *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

- ❖ Butternuss-Auflauf 22,00 €
Rote Zwiebeln & Champignons / Ziegenkäse & Walnüsse

Fischgerichte

- ❖ Gebratener Kabeljau 28,00 €
Kartoffelpüree mit Zitronenschale / Zwiebeln / Oliven
Auberginenkaviar / Oliven-Crumble
Beurre blanc mit kandierten Kirschtomaten
- ❖ Gebratener Seeteufel 29,00 €
Pilz-Kürbis-Risotto
Parmesan-Emulsion & Öljas mit Haselnuss

Fleischgerichte

- ❖ Gebratene Kalbslende, gebratener Kürbis 29,00 €
Gerste nach Pilaf-Art mit Chimichurri
Portweinsauce
- ❖ Kalbsragout Auflauf nach Grand-Veneur-Art 28,00 €
Saisonales Obst und Gemüse
- ❖ Karamellisiertes Kalbsbries 33,00 € (Haupt)
Karottenmousseline, bunte Karotten 25,00 € (vorsp)
Dauphine-Kartoffeln
Braune jus mit orientalischen Gewürzen
- ❖ 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 | 12,00 € |
| Gebratene Pflaumen mit Balsamico-Creme | |
| Mandelmilch-Eis | |
| ❖ Eclair mit Erdnusscreme | 12,00 € |
| Limette | |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas | 12,00 € |
| Kalamansi-Creme | |
| Zitronen- & Veilcheneis | |
| ❖ Birnen-Pecan-Pie | 13,00 € |
| Birnensorbet | |
| ❖ Walnuss-Brownie | 12,00 € |
| Vanilleeis / Schlagsahne / Kakaostreusel | |
| ❖ 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

Käsekroquette „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 Eiscrème

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.