

## *Dreigängiges Menü*

### **Gebratene Lachsforelle mit Clementine**

Apfel-Kürbis-Schalotten-Relish  
Selleriewurzel-Mandel-Hummus  
Kürbisöl / Buchweizen-Crunch

Oder

### **Geräucherte Entenbrust**

Foie-gras-Panna-cotta & Speck-Crumble  
Quittengel / Weizenbeerensalat & Rote Bete  
Quitten-Balsamico-Jus & Haselnussöl

+++++

### **Gewürzte Jakobsmuscheln**

Topinambur / Coppa-Schinken  
Noilly Prat & Koriandersauce

Oder

### **Hirschsteak**

Pastinaken in verschiedenen Texturen  
Kandierte Kumquats / Kastanienkrapfen  
Brauner Kaffee-Jus

+++++

### **Apfel / Haselnuss / Karamell**

Oder

### **Neu interpretiertes „Wald“-Tiramisu Schwarz**

*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

- |  |                   |   |
|--|-------------------|---|
| ❖ Gebratene Lachsforelle mit Clementine<br>Apfel-Kürbis-Schalotten-Relish<br>Selleriewurzel-Mandel-Hummus<br>Kürbisöl / Buchweizen-Crunch              | 19,00 €           |   |
| ❖ Geräucherte Entenbrust<br>Foie-gras-Panna-cotta & Speck-Crumble<br>Quittengel / Weizenbeerensalat & Rote Bete<br>Quitten-Balsamico-Jus & Haselnussöl | 20,00 €           |   |
| ❖ Foie gras in Spekulatiuskruste<br>Quitten-Apfel-Rosinen-Chutney<br>Gewürztes Apfelweinkaramell   | 28,00 €           |   |
| ❖ Gebeizter Lachs mit Roter Bete und Natur<br>Eingelegtes Gemüse / Gurke / süßer Senf  | 20,00 €           |   |
| ❖ Rindfleisch-Foie-gras-Tartar mit Trüffelstückchen<br>(+ 5,00 € für ein Hauptgericht mit Pommes Frites)   | 21,00 €           |   |
| ❖ 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<br>Joghurt-Frühlingszwiebel- / Kurkuma- / Paprikasauce   | 18,00 €           |  |

 *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*

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

## *Fischgerichte*

- ❖ Gewürzte Jakobsmuscheln 29,00 €  
Topinambur / Coppa-Schinken  
Noilly Prat & Koriandersauce

- ❖ Gebratener Seeteufel 29,00 €  
Pilz-Kürbis-Risotto  
Parmesan-Emulsion & Öljes mit Haselnuss

## *Fleischgerichte*

- ❖ Hirschsteak 32,00 €  
Pastinaken in verschiedenen Texturen  
Kandierte Kumquats / Kastanienkrapfen  
Brauner Kaffee-Jus
  
- ❖ 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 €   |
| ❖ Apfel / Haselnuss / Karamell  | 12,00 €   |
| ❖ Neu interpretiertes „Wald“-Tiramisu Schwarz                                     | 13,00 €   |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas<br>Kalamansi-Creme<br>Zitronen- & Veilcheneis | 12,00 €  |
| ❖ Birnen-Pecan-Pie<br>Birnensorbet  | 13,00 €   |
| ❖ Walnuss-Brownie<br>Vanilleeis / Schlagsahne / Kakaostreusel                     | 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*

Käsekroquette „Chimay“  
Junger Blattsalat / Ardenner Schinken

*oder*

Kürbis Sahne  
Haselnussemulsion

+++++

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.