

## *Dreigängiges Menü*

### **Thunfisch-Tataki**

Avocado / eingelegte Zwiebeln / Bisque-Mayonnaise  
Soja-Vinaigrette / Limette / Koriander

Oder

### **Hirsch-Carpaccio nach Gravlax-Art**

Ziegenkäse / Erdnüsse / Weißkohl / Birnengel  
Soße mit Xanté & Erdnussöl

+++++

### **Gebratener Schellfisch & Mandelblättchen**

Geschmolzener Lauch mit Algen  
Kartoffelmousseline  
Sauerampfer-Butter

Oder

### **Schweinenacken**

Selleriepüree mit Trüffel  
Knusprige Polenta mit geschmorten Schalotten & Cobourg-Käse  
Soße mit schwarzem Knoblauch & Thymian

+++++

### **Schokolade / Vanille / Baileys-Kombination**

Vanilleeis

Oder

### **Pistazien-Sablé mit Mango und Passionsfrucht**

*42,00 € für 2 Gänge (Vorspeise – Hauptspeise oder Hauptspeise – Dessert)*

*59,00 € mit Weinauswahl*

*52,00 € für 3 Gänge (Getränke nicht enthalten)*

*77,00 € mit Weinauswahl*

*65,00 € für 4 Gänge (Getränke nicht enthalten)*

*94,00 € 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

- |   |         |   |
|---|---------|---|
| ❖ Thunfisch-Tataki<br>Avocado / eingelegte Zwiebeln / Bisque-Mayonnaise<br>Soja-Vinaigrette / Limette / Koriander | 20,00 € |   |
| ❖ Hirsch-Carpaccio nach Gravlax-Art<br>Ziegenkäse / Erdnüsse / Weißkohl / Birnengel<br>Soße mit Xanté & Erdnussöl | 18,50 € |   |
| ❖ 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<br>Serviert mit Mangold / Knollensellerie / Apfelwürfel / Walnussalat        | 16,00 € |   |
| ❖ 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*


- ❖ Gebratener Schellfisch & Mandelblättchen 28,50 €  
Geschmolzener Lauch mit Algen  
Kartoffelmousseline  
Sauerampfer-Butter
- ❖ Gebratener Seeteufel 29,00 €  
Pilz-Kürbis-Risotto  
Parmesan-Emulsion & Öljas mit Haselnuss

## *Fleischgerichte*

- ❖ Schweinenacken 27,00 €  
Selleriepüree mit Trüffel  
Knusprige Polenta mit geschmorten Schalotten & Cobourg-Käse  
Soße mit schwarzem Knoblauch & Thymian
- ❖ Geschmorte Lammschulter mit Honig / Karotten / Thymian 29,00 €  
Dazu Couscous-Grieß
- ❖ 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

## *Desserts*

- |   |   |
|---|---|
| ❖ Unsere Käseauswahl von hier und anderswo  | 14,00 €   |
| ❖ Schokolade / Vanille / Baileys-Kombination<br>Vanilleeis                        | 12,00 €   |
| ❖ Pistazien-Sablé mit Mango und Passionsfrucht                                    | 12,00 €   |
| ❖ 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**

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.