

## *Dreigängiges Menü*

**Geräucherte Forelle / Drillinge / Granny-Smith-Apfel**

Kräuterricotta & Schnittlauchöl

Oder

**Rinder-Tataki / Leichte Miso-Creme / Sesam**

Wakame / eingelegtes Gemüse / junge Sprossen

Wasabi-Crumble

+++++

**Gebratener Lachs mit Barbecue-Gewürze**

Rösti mit Paprika / Olive / Zitrone

Pfannengerührtes Zucchini-Gemüse

Biskayische Sauce

Oder

**Scharf angebratene Entenbrust**

Glasiertes Karotten- & Mairübchengemüse

Reis-Krokette mit Erbsen & Frühlingszwiebeln

Braune Jus mit Zitronenhonig

+++++

**Cheesecake mit gelbem Pfirsich**

Timut-Pfeffer • Himbeeren

Oder

**Kokos-Pavlova**

Limette • Kiwi

*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

- |  |         |   |
|--|---------|---|
| ❖ Geräucherte Forelle / Drillinge / Granny-Smith-Apfel<br>Kräuterricotta & Schnittlauchöl                      | 20,00 € |   |
| ❖ Rinder-Tataki / Leichte Miso-Creme / Sesam<br>Wakame / eingelegtes Gemüse / junge Sprossen<br>Wasabi-Crumble | 21,00 € |   |
| ❖ Gänseleber / Charentais-Melone<br>Rucola / Balsamico / Serranoschinken                                       | 29,00 € |    |
| ❖ Hausgebeizter Lachs „Gravlax“ auf asiatische Art<br>Wasabicreme / marinierter Ingwer / Sesam                 | 22,00 € |   |
| ❖ Rinder-Tatar auf italienische Art<br>(+ 5,00 € für ein Hauptgericht mit Pommes Frites)                       | 22,00 € |   |
| ❖ Gewürzte Burrata<br>Andalusische Gazpacho<br>Knuspriges Pesto-Plätzchen                                      | 19,00 € |  |

 *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*

- ❖ Linguine Primavera 25,00 €  
Dicke Bohnen / Brokkoli / Zucchini / Kirschtomaten / Karotten  
Erbsencoulis / Räucher-Scamorza-Schaum

## *Fischgerichte*

- ❖ Gebratener Lachs mit Barbecue-Gewürze 28,00 €  
Rösti mit Paprika / Olive / Zitrone  
Pfannengerührtes Zucchini-Gemüse  
Biskayische Sauce
- ❖ Kabeljau in der Folie gegart 29,00 €  
Thailändisches Basilikum / Limettenabrieb / Gartengemüse  
Rote-Curry-Emulsion / Safran-Reispilaw

## *Fleischgerichte*

- ❖ Scharf angebratene Entenbrust 29,00 €  
Glasiertes Karotten- & Mairübchengemüse  
Reis-Kroketten mit Erbsen & Frühlingszwiebeln  
Braune Jus mit Zitronenhonig
- ❖ Gebratener Kalbsrücken im Tomatenmantel / Schalotten / Pinienkerne 30,00 €  
Überbackener grüner Spargel mit Parmesan / Drillingskartoffeln  
Balsamico-Bratensaft
- ❖ Karamellisiertes Kalbsbries 34,00 € (Haupt)  
Karottenmousseline / bunte Karotten / Dauphine-Kartoffeln 26,50 € (vorsp)  
Braune jus mit orientalischen Gewürzen
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind 39,00 €  
Saisonales gemüse / pommes frites  
Braune Jus mit Trüffelbruch

## *Desserts*

- |   |   |
|---|---|
| ❖ Unsere Käseauswahl von hier und anderswo  | 14,00 €   |
| ❖ Cheesecake mit gelbem Pfirsich<br>Timut-Pfeffer / Himbeeren                     | 13,00 €   |
| ❖ Kokos-Pavlova<br>Limette / Kiwi   | 13,00 €   |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas<br>Kalamansi-Creme<br>Zitronen- & Veilcheneis | 13,00 €  |
| ❖ Milchreis<br>Passionsfrucht-Karamell<br>Exotik-Sorbet                           | 13,00 €   |
| ❖ Walnuss-Brownie<br>Vanilleeis / Schlagsahne / Kakaostreusel                     | 13,00 €   |
| ❖ 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*

Käsekrokette „Chimay“  
Junger Blattsalat / Ardenner Schinken

*oder*

Tomaten & Burrata  
Pesto / Rucola / Italienischer Schinken / 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.