

## *Dreigängiges Menü*

### **Scharf angebratene Meerbarbenfilets**

*Artischocken-Mousseline mit Zitrusfrüchten*

*Apfel, Radieschen- & gelbe Bete-Pickles*

*Bratensaft-Reduktion mit Kalamansi-Essig & Erdnussöl*

*Oder*

### **Pilz-Royale & Röstzwiebeln**

*Geräuchertes Entrecôte*

*Haselnuss-Espuma*

+++++

### **Lasagne vom Seelachs & Lauch**

*Madras-Curry-Emulsion*

*Oder*

### **Gefüllte Maishähnchen-Ballotine**

*Spinat, Ricotta & Pinienkerne*

*Paprika-Tomaten-Parmentier*

*Bratensaft mit Knoblauch & Thymian*

+++++

### **Heidelbeer-Financier**

*Mascarpone-Vanille-Creme mit Zitrone*

*Oder*

### **Schokolade / Kaffee / 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

- |                                                                                                                                                                                        |         |                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ❖ Scharf angebratene Meerbarbenfilets<br>Artischocken-Mousseline mit Zitrusfrüchten<br>Apfel, Radieschen- & gelbe Bete-Pickles<br>Bratensaft-Reduktion mit Kalamansi-Essig & Erdnussöl | 22,00 € |                                                                                       |
| ❖ Pilz-Royale & Röstzwiebeln<br>Geräuchertes Entrecôte<br>Haselnuss-Espuma                                                                                                             | 21,00 € |                                                                                       |
| ❖ Gänseleber in Spekulatiuskruste<br>In Sternanis und Zimt konfierte Birne<br>Cidre-Karamell                                                                                           | 29,00 € |   |
| ❖ Hausgebeizter Lachs „Gravlax“ auf asiatische Art<br>Wasabicreme / marinierter Ingwer / Sesam                                                                                         | 22,00 € |                                                                                       |
| ❖ Rindertatar mit Foie-gras-Würfeln und Trüffelspänen<br>(+ 5,00 € für ein Hauptgericht mit Pommes Frites)                                                                             | 24,00 € |                                                                                       |
| ❖ Kürbiscremesuppe<br>Knuspriger Ziegenkäse / Spinat / Haselnuss<br>Räucherpaprika-Emulsion                                                                                            | 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*

- ❖ Butternut-Kürbis-Cheesecake 25,00 €  
Pilze / Kastanien / Walnusskäse  
Bratensaft mit Walnussöl

## *Fischgerichte*

- ❖ Lasagne vom Seelachs & Lauch 27,00 €  
Madras-Curry-Emulsion
- ❖ Gebratene Jakobsmuscheln mit Topinambur 32,00 € (Haupt)  
Konfierter Speck 27,00 € (vorsp)  
Chardonnay-Koriander-Sauce

## *Fleischgerichte*

- ❖ Gefüllte Maishähnchen-Ballotine 28,00 €  
Spinat, Ricotta & Pinienkerne  
Paprika-Tomaten-Parmentier  
Bratensaft mit Knoblauch & Thymian
- ❖ Wildschweinragout nach Art Grand Veneur 29,00 €  
Saisonales Gemüse und Obst  
Mandelkartoffeln
- ❖ Gebratenes Schweine-Tomahawk 28,00 €  
Kartoffel-Butternut-Stampf  
Pflaumenkonfit mit Balsamicoessig  
Bratensaft mit Val-Dieu-Bier und Lütticher Sirup
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind 39,00 €  
Saisonales Gemüse / pommes frites  
Braune Jus mit Trüffelbruch

## Desserts

- |                                            |         |                                                                                     |
|--------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ❖ Unsere Käseauswahl von hier und anderswo | 14,00 € |                                                                                     |
| ❖ Heidelbeer-Financier                     | 13,00 € |                                                                                     |
| Mascarpone-Vanille-Creme mit Zitrone       |         |                                                                                     |
| ❖ Schokolade / Kaffee / Passionsfrucht     | 12,00 € |                                                                                     |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas        | 13,00 € |  |
| Kalamansi-Creme                            |         |                                                                                     |
| Zitronen- & Veilcheneis                    |         |                                                                                     |
| ❖ Gebratene Feige mit Honig und Granola    | 13,00 € |                                                                                     |
| Griechische Joghurt-Vanille-Creme          |         |                                                                                     |
| ❖ Walnuss-Brownie                          | 13,00 € |                                                                                     |
| Vanilleeis / Schlagsahne / Kakaostreusel   |         |                                                                                     |
| ❖ 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*

Kürbiscremesuppe

+++++

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.