Menü „März“ by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ **4 Gänge**: *Thunfisch, Jakobsmuschel, Lamm, Dessert* : **100,-** ▪ **5 Gänge**: ***plus*** *Taglionis* ***oder*** *Trüffel-Millefeuille* : **129,-** ▪ **6 Gänge**: ***plus*** *Taglionis* ***und*** *Trüffel-Millefeuille* **: 150,-**

Yellowfine-Tuna
Rhabarber, Gurke, Rosmarin
à la carte 49,-

• • • •

Jakobsmuscheln
Carotten, Fenchel-Koriander-Kümmel-Saat
à la carte 49-/ 65,-

• • • •

Taglionis mit „Royal Belgian Caviar“
Wodka-Limonen-Beurre-Blanc
à la carte 49,-/ 65,-

oder

Millefeuille mit Trüffel „Tuber Melanosporum“
Blumenkohl, karamellisierte Zwiebeln, Parmesan-Espuma
à la carte 49,-

• • • •

Lammfilet aus Sisteron (alternativ mit Bio-Mais-Poularde)
Ingwer-Jus, Bärlauch-Pürrée, Tempura-Gemüse, frische Kräuter
à la carte 65,-

• • • •

Variation von regionalem Käse *(Käse anstelle Dessert +9,- / zusätzlich zu Menü +19,-)*
à la carte 24,-

• • • •

Karamellisierte Zitronen-Crème
Yoghurt-Sorbet, Japanische Waffel
à la carte 19,-

oder

Marquise au Chocolat
Vanille-Eiscrème, Pistazien-Coulis, Tonka-Schlagsahne
à la carte 19,-

*Samstag Abend bieten wir ausschließlich unser Monats-Menü an. / Änderungen im Menü bitte im voraus absprechen.

à la carte* :	Pomme de Terre Moscovite	*30g Royal Belgian Caviar*		*89,-*
	Froschschenkel	*Kerbel-Coulis, Kräuterpürrée*	*(nur auf Vorbestellung)*	*55,- / 65,-*
	Langoustines « Royales »	*Sesam-Orangen-Butter, Carotten-Mousseline*		*79,- / 95,-*
	Täubchen und Entenleber	*Im Spitzkohl, Toast mit Leber, Pürée-Robuchon, Trüffel „tuber melanosporum“*	*(für 2 Pers.)*	*89,-pP.*