

# Menü „April“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gänge: Thunfisch, Seeteufel, Lamm, Dessert : 100,-

▪ 5 Gänge: plus Morcheln oder Cocotte : 129,-

▪ 6 Gänge: plus Morcheln und Cocotte : 150,-

## Yellowfine-Tuna

*Rhabarber, Gurke, Rosmarin*

à la carte 45,-

• • • •

## Seeteufel

*Jus épiceé, Fenchel-Koriander-Kümmel-Saat und Möhren*

à la carte 42- / 58,-

• • • •

## Morcheln, Mascarpone und grüner Spargel

*„Royal“ vom -Bio-Ei*

à la carte 49,-

oder

## Cocotte mit Entenleber

*Spinat, Pilze, Trüffel*

à la carte 49,-

• • • •

## Lammfilet aus Sisteron (alternativ mit Bio-Mais-Poularde)

*Ingwer-Jus, Bärlauch-Pürrée, Spargel und Yuzu-Hollandaise*

à la carte 65,-

• • • •

## Variation von regionalem Käse (Käse anstelle Dessert +9,- / zusätzlich zu Menü +19,-)

à la carte 24,-

• • • •

## Bourbon-Vanille-Crème und Eis

*Belgische Erdbeeren und Japanische Waffel*

à la carte 19,-

oder

## Marquise au Chocolat

*Pistazien-Coulis, Schoko-Eiscreme, Tonka-Schlagsahne*

à la carte 19,-

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

<u>à la carte*</u> :	<u>Pomme de Terre Moscovite</u>	<i>30g Royal Belgian Caviar</i>	89,-
	<u>Froschschenkel</u>	<i>Kerbel-Coulis, Kräuterpürrée</i>	(nur auf Vorbestellung) 55,- / 65,-
	<u>Langoustines « Royales »</u>	<i>Sesam-Orangen-Butter, Carotten-Mousseline</i>	79,- / 95,-
	<u>Täubchen und Entenleber</u>	<i>Im Spitzkohl, Toast mit Leber, Pürrée-Robuchon</i>	(für 2 Pers.) 69,-pP.

