

Menü „August“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

- 4 Gänge* (ohne Risotto und Käse) : 89,- ▪ 5 Gänge (mit Käse) : 105,- ▪ 5 Gänge (mit Risotto) : 115,- ▪ 6 Gänge : 129,- ▪ Komplet : 149,-

1. *Kirschgaspacho und kalt geräucherte Lachsforelle © la Truite d'Onderval
Gurken-Sorbet, Wassermelone „double concentrée“, pikant eingelegte Kirschtomaten
oder
(à la carte 32,-)
1. *Tataki vom Wagyu © Andreas Ballmann, Rödgen-St.Vith (Menüzuschlag +5)
Bunte Bohnen „Vegder Jemös“, Koriander, Ingwer, Nam Jim
(à la carte 40,-)
2. *Steinbutt an der Gräte gegart
Beurre Blanc von der Kaffir-Limette, Spitzkohl und Paprika
(à la carte 42,- / 52,-)
3. Carnaroli-Risotto mit (ohne) gebratener Entenleber
Pfifferlinge und hiesige Waldbeeren
(à la carte 35,- / 45,-)
4. *Corrèze-MilchKalb « sous la mère »
Blanquette und in Kräuterkruste, Jus mit grünen Oliven, Erbsen und Auberginen-Pürée
(à la carte 48,-)
5. Käse aus der Region, Kletzenbrot, Zwiebel-Chutney
(anstelle Dessert, bitte im Voraus bei der Bestellung angeben)
(à la carte 18,-)
6. *Himbeer-Millefeuille
Pistazien-Eiscreme und Caramelia-Schokolade
(à la carte 15,-)

À la Carte :

- Royal Belgian Caviar (30g)
Garni façon du chef
(à la carte 85,-)
- King-Crab (200g)
Zart gedünstet, auf jungem Spinat und Sesam-Zitronenbutter
(à la carte 80,-)
- Wagyu-Rind © Andreas Ballmann, Rödgen-St.Vith
Rosé gegrillt, Wasabi-Lack und Yuzu-Hollandaise
(à la carte 85,-)
- Clafoutis « minute » mit hiesigen Waldbeeren (bitte im Voraus bei der Bestellung angeben)
Yoghurt-Zitronen-Sorbet
(à la carte 20,-)

PS: Unser Menü wird nur tischweise serviert. Samstagabend bieten wir ausschließlich unser Menü an.
Wir bitten Sie höflichst Ihr Mobiltelefon lautlos zu stellen.