

# Menü „September“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

Unser Menü wird nur tischweise serviert. Samstagabend bieten wir ausschließlich unser Menü an.

- 4 Gänge\* (ohne Risotto und Käse) : 90,- ▪ 5 Gänge (mit Käse) : 105,- ▪ 5 Gänge (mit Risotto) : 115,- ▪ 6 Gänge (mit Risotto und Käse) : 129,- ▪ 7 Gänge : 149,-

1. \*Ceviche von der Dorade Royale (à la carte 36,-)  
*„Leche de Tigre“ Kokosmilch, Yuzu, Chili, Staudensellerie*  
oder
1. \*Tataki vom Wagyu © Andreas Ballmann, Rödgen-St.Vith (Menüzuschlag +4) (à la carte 42,-)  
*Peccorino con Tartufo, geröstete Haselnüsse, Gartenkräuter*
2. \*Steinbutt an der Gräte gegart (à la carte 42,- / 52,-)  
*Beurre Blanc von der Kaffir-Limette, Spitzkohl und Paprika*
3. Carnaroli-Risotto mit (ohne) gebratener Entenleber (à la carte 35,- / 45,-)  
*Pfifferlinge und hiesige Waldbeeren*
4. \*Corrèze-MilchKalb « sous la mère » (à la carte 48,-)  
*Blanquette und in Kräuterkruste, Jus mit grünen Oliven, Erbsen und Auberginen-Pürée*
5. Käse aus der Region, Kletzenbrot, Zwiebel-Chutney (à la carte 18,-)  
*( anstelle Dessert, bitte im voraus bei der Bestellung angeben )*
6. \* « Heiße Liebe » (à la carte 15,-)  
*Himbeer-Millefeuille, Vanille-Eiscreme und warmen Coulis*

## À la Carte :

- Royal Belgian Caviar « Platinum » (30g) (à la carte 85,-)  
*Pomme de Terre Moscovite*
- King-Crab (200g) (à la carte 80,-)  
*Zart gedünstet, auf jungem Spinat und Sesam-Orangen-Butter*
- Wagyu-Rind © Andreas Ballmann, Rödgen-St.Vith (à la carte 85,-)  
*Rosé gegrillt, wasabi-Lack und Yuzu-Hollandaise*
- Clafoutis « minute » mit hiesigen Waldbeeren (bitte im voraus bei der Bestellung angeben) (à la carte 20,-)  
*Yoghurt-Zitronen-Sorbet*

**Wir bitten Sie höflichst Ihr Mobiltelefon lautlos zu stellen.**