

Menü „November“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

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

1. * Tatar von der Dorade Royale (à la carte 36,-)
Rote Bete, Apfel, Orange, Buttermilch und Koriander
oder
1. * Canneloni vom Wild-Roastbeef (à la carte 36,-)
Gänseleber-Coulis, Pain d'Épice, Chicorée, Haselnüsse Feigen und Cranberries-Gelée
2. * Jakobsmuscheln (à la carte 39,- / 49,-)
„à la plancha“, Nussbutter-Ecume, Süßkartoffeln, Meeresfenchel und Buchweizen-Crunch
3. Fasanen-Filet (à la carte 39,- / 46,-)
Getrüffelte Steinpilz-Sellerie-Veluté, Chips vom Ardenner Schinkenspeck
4. * Eifeler Hirschkalbfilet (alternativ mit Kalb) (à la carte 48,-)
Apfel-Preiselbeer-Dip, Purée „Hommage à Joël Robuchon, Arboiswein-Holundersosse
5. Käse aus der Region, Kletzenbrot, Zwiebel-Chutney (à la carte 18,-)
(anstelle Dessert, bitte im voraus bei der Bestellung angeben)
6. * Backpflaumen-Eiscreme mit Armagnac (à la carte 15,-)
Lauwarmer Malibu-Espuma, Kokosnuss-Dacquoise

À la Carte :

- Royal Belgian Caviar « Platinum » (30g) (à la carte 85,-)
Pomme de Terre Moscovite
- King-Crab-Raviolis (à la carte 52,- / 68,-)
Hammerschaum, Zucchini und Koriander
- „Wester Ross“ Lachs aus nachhaltiger Bio-Zucht (à la carte 38,- / 48,-)
Sesam-Orangen-Butter, Carotten und Zucchini-Spaghettinis
- Wagyu-Rind (à la carte 85,-)
© Andreas Ballmann, Rödgen-St.Vith
Rosé gegrillt, Wasabi-Lack und Yuzu-Hollandaise
- Doyenne Birne (à la carte 15,-)
Schokoladen-Eiscreme, Barista-Sabayon « Kasteelbier » und Kardamom-Bisquit

Unser Menü wird nur tischweise serviert. Auf Änderungswünsche kann ein Aufpreis berechnet werden. Samstagabend bieten wir ausschließlich unser Menü an.

Wir bitten Sie höflichst Ihr Mobiltelefon lautlos zu stellen.