
20 YEARS
"HOTEL ZUR POST BY CARINA & ERIC"

▪ 5 Gänge : **139,-**

▪ 6 Gänge (mit Jakobsmuscheln und Kalbsbries) : **165,-**

▪ Zuschlag Käseteller : **14,-**

1. Pomme Moscovite

Meine Interpretation mit „Royal Belgian Caviar“

• • •

2. Angelbarsch

Yuzu-Hollandaise und Fenchel

• • •

3. Jakobsmuscheln

Dashi, Smokey Lapsang und Topinambur

• • •

4. Wagyu-Rind © Andreas Ballmann, St.Vith

Ponzu-Jus mit frischem Wasabi, Edamame und rote Zwiebeln

• • •

Kleiner Käseteller

(anstelle Dessert, bitte im Voraus bei der Bestellung angeben)

• • •

5. Gebratene Ananas und Mango

Kokosnuss-Parfait

oder

5. Schoko-Tartelette « Grand Cru »

Vanille-Eiscreme



Wir wünschen Ihnen einen schönen Moment in unserem Haus.

Guten Appetit !