

# Menü April

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 5 Gänge mit Ravioli : **98,-**

▪ 5 Gänge mit Froschschenkel : **105,-**

▪ 6 Gänge ( Froschschenkel **und** Raviolis ) : **125,-**

## Hamachi

*Daikon, Kalamansi, Buttermilch, Schnittlauch-Öl*

à la carte 36,-

• • • •

## Adlerfisch

*Rhabarber, grüner Tee, schwarzer Lampong Pfeffer, Papadam, Mairübchen*

à la carte 36,-/42,-

• • • •

## Froschschenkel

*Kerbel-Crème, Spargelfricassée „à la flamande“*

à la carte 42,-

## und / oder

## Ravioli mit Wagyu-Ossobuco

*„à la Milanese“*

à la carte 32,-

• • • •

## Sisteron Lamm (alternativ mit Bio-Maishähnchen)

*Gegrillter Lauch, Kräuterpüree, Ingwer, Koriander, Minze*

à la carte 50,-

• • • •

## Käseteller (Käse anstelle Dessert +8,-)

Menüzuschlag 15,- / à la carte 22,-

• • • •

## Erdbeeren und konfierte Carotten

*Zitronen-Joghurt-Sorbet*

à la carte 18,-

## oder

## Schoko-Tartelette « Grand Cru »

*Bourbon-Vanille-Eiscreme*

à la carte 18,-

---

<u>à la carte :</u>	<u>Bio-Ei soufflé</u>	45,-
	<i>Spargel, Morcheln Parmesan, Bärlauch-Coulis</i>	
	<u>Royal Belgian Caviar « Platinum » (30g)</u>	85,-
	<i>Pomme de Terre Moscovite</i>	
	<u>Langoustines « Royales »</u>	65,- / 89,-
	<i>Sesam-Orangen-Butter, Carotten-Mousseline</i>	
	<u>Wagyu-Rind</u>	89,-
	<i>© Andreas Ballmann, Rödgen-St.Vith im 300° C Beefeer gegrillt, Wasabi-Lack und Yuzu-Hollandaise</i>	

