

# Menu à partir 5. avril

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 5 Plats avec raviolis: **98,-**

▪ 5 Plats avec cuisses de grenouilles : **105,-**

▪ 6 Plats ( avec cuisses de grenouilles et raviolis ) : **125,-**

## Hamachi

« à la Thai » avec Tom Yum, Nori, Coriandre frais, Mange-Tout et Kalamansi

à la carte 36,-

• • • •

## Grondin

Rhubarbe, Thé vert, Poivre noir Lampong, Papadam, Navet

à la carte 36,-/42,-

• • • •

## Cuisses de Grenouilles

Crème de cerfeuil, fricassée d'asperges "à la flamande".

à la carte 42,-

et / ou

## Ravioli à l'Ossobuco de Wagyu

„à la Milanaise »

à la carte 32,-

• • • •

## Agneau de Sisteron (alternativement poulet-bio)

Poireau grillé, purée d'herbes, gingembre, coriandre, menthe

à la carte 50,-

• • • •

## Assiette de fromage (fromage à la place du dessert +8,-)

Supplément au menu 15,- / à la carte 22,-

• • • •

## Fraises et Carottes confits

Sorbet au Citron et Yaourt

à la carte 18,-

ou

## Schoko-Tartelette « Grand Cru »

Crème glacée à la vanille

à la carte 18,-

à la carte : Oeuf-soufflé

45,-

Asperges et Morilles, Parmesan, Coulis à l'ail des ours

Royal Belgian Caviar « Platinum » (30g)

85,-

Pomme de Terre Moscovite

Langoustines « Royales »

65,- / 89,-

Beurre de sésame à l'orange, mousseline de carottes

Wagyu-Boeuf © Andreas Ballmann, Rödgen-St.Vith

75,- (min. 2 pers.)

Grillé à 800° C au Beefer, laqué au Wasabi et Hollandaise de Yuzu

