

# Menü „Mai“ \*

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gänge: Hamachi, Heilbutt, Lamm, Dessert : **95,-**

▪ 5 Gänge: plus Bio-Ei oder Entenleber : **115,-**

▪ 6 Gänge: plus Bio-Ei und Entenleber : **135,-**

## Hamachi

„à la Thai“ mit Tom Yum, Nori, Koriander Zuckerschoten und Kalamansi

à la carte 36,-

• • • •

## Heilbutt

Carnaroli-Risotto, Limone, Spargel, Kerbel-Crème

à la carte 36,-/42,-

• • • •

## Bio-Ei „soufflé“ und Morcheln

Stampfkartoffeln, Bärlauch

und / oder

## Gebratene Entenleber

Rhabarber, Madesüß, schwarzer Pfeffer

à la carte 32,-

• • • •

## Sisteron Lamm (alternativ mit Bio-Maishühnchen)

Aubergine, Ras el Hanout, Minze, Polenta und Parmesan

à la carte 52,-

• • • •

## Käseteller (Käse anstelle Dessert +10,-)

Menüzuschlag 15,- / à la carte 22,-

• • • •

## „Pankert's“ Vanille-Crème

Erdbeeren, Minze und Waldmeister-Gelee

à la carte 18,-

oder

## Zitronen-Joghurt-Sorbet

Konfierte Karotten, Haselnuss, Zitronen-Thymian

à la carte 18,-

### à la carte\* :

Bio-Ei soufflé Spargel, Morcheln, Parmesan, Bärlauch-Coulis

45,-

Royal Belgian Caviar « Platinum » (30g) Pomme de Terre Moscovite

85,-

Langoustines « Royales » Sesam-Orangen-Butter, Carotten-Mousseline

68,- / 89,-

Wagyu-Rind © Andreas Ballmann, St.Vith im 800° C Beefer gegrillt, wasabi-Lack und Yuzu-Hollandaise

79,-pP. (min 2 Pers.)

Valrhona-Schokolade « Grand Cru » Walnuss-Cookie, Erdnuss-Eiscreme, Caramel-salé-Mousse

22,-

\* Samstag Abend bieten wir ausschließlich unser Monats Menü an. / Änderungen im Menü können berechnet werden.

