

Menü „September“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gänge: Lachs, Seeteufel, Pluma, Dessert : **98,-**

▪ 5 Gänge: plus Ravioli oder Entenleber : **125,-**

▪ 6 Gänge: plus Ravioli und Entenleber **140,-**

„Drunken Salmon“ (beschwippster Lachs)

Wester-Ross-Lachs „japan-style“ mit Yuzu Curry und Clementin-Gin von Radermacher

à la carte 39,-

• • • •

Seeteufel

Klarer Tomaten-Consommé, Zucchini, Ingwer, Chili

à la carte 45,-/55,-

• • • •

Hummer-Ravioli

Zander, Bärlauch, Bio-Möhren

à la carte 45,-/55,-

und / oder

Gebratene Entenleber

Waldbeeren, Crêpe salée, Lauch

à la carte 45,-/55

• • • •

Pluma, 100% Iberico de Bellota

Kartoffel-Mousseline mit Cassis-Senf, Bohnen und Pflücksalat, Sobrasada-Jus, Senfsaat

à la carte 55,-

• • • •

Käseteller (Käse anstelle Dessert +10,-)

Menüzuschlag 15,- / à la carte 22,-

• • • •

Rote Früchte

„Riz Condé“ aus Jamin-Reis, Kokosnuss, Vanille, Himbeer-Sorbet

à la carte 18,-

oder

Valrhona-Schokolade « Grand Cru »

Walnuss-Cookie, Erdnuss-Eiscreme, Caramel-salé-Mousse

à la carte 18,-

à la carte* :

Erbsen-Vichyssoise „Chaud-froid“ mit Flan vom Ardenner Schinken und Speck, Minz-Öl

39,-

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

85,-

Froschschenkel Kerbel-Knoblauch-Soße, Tempura-Gemüse

59,-

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

69,- / 89,-

Täubchen und gebratene Entenleber (min 2 Pers) Toast mit Leber, Pfifferlinge und Himbeere, Pürée „Robuchon“

60,- PP

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

☞ ein Großteil unseres Gemüses kommt von einer lokalen Bio-Kooperative, genannt „Vegder Jemös“

