

Menü „Oktober“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gänge: Gänseleber oder Jakobsmuscheln, Barsch, Hirsch, Dessert : 98,-

▪ 5 Gänge: plus Ravioli : 125,-

▪ 6 Gänge: Gänseleber und Jakobsmuscheln und Raviolis 140,-

Gänseleber-Ganache

(Veggi-Variante möglich)

Feige, Himbeer-Gelée, Blumenkohl, Oliven-Sponge

à la carte 38,-

und / oder

Jakobsmuscheln

Yuzu-Dashi-Bouillon

Miso-Sesam-Dip und Frühlingszwiebel

à la carte 38,-

• • • •

Angelbarsch

Pfifferlinge, Lauch, Pilz-Schaum

à la carte 42,- / 55,-

• • • •

Hummer-Raviolis

Zander, Kerbel-Crème, Bio-Möhren

à la carte 39,- / 49,-

• • • •

Hirschkalb-Filet

Quatre épices, Butternut-Kürbis, Walbeeren, Pommes Dauphines

à la carte 52,-

• • • •

Variation vom Parmesan, 48 Monate gereift (Käse anstelle Dessert +10,-)

Menüzuschlag 15,- / à la carte 22,-

• • • •

Rote Früchte

« Riz-Condé » mit Jasmin-Reis und Vanille, Kokosnuss, Himbeer-Sorbet

à la carte 18,-

oder

Valrhona-Schokolade und Doyenne-Birne

Schoko-Eiscreme, Pekan-Nuss-Crumble

à la carte 18,-

à la carte* :

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, Waldpilze, Pürée-Robuchon

60,- PP.

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

