

* * * *

HOTEL
ZUR POST
GOURMET-RESTAURANT

« SILVESTER 2023 »

AMUSE BOUCHES

PETIT CAPPUCCINO AUX GIROLLES
KLEINER PFIFFERLINGS-CAPPUCCINO

Menu :

PRALINE DE FOIE GRAS GELÉE AUX MIRTYLLES, SPONGE AUX PAIN D'ÉPICE
GÄNSELEBER-PRALINE WALDBEERGELÉE UND LEBKUCHEN-SPONGE

■ ■ ■

TURBOT BEURRE BLANC, FRUIT DE LA PASSION, CHICORÉE
STEINBUTT BEURRE BLANC, PASSIONSFRUCHT, CHICORÉE

■ ■ ■

RAVIOLI DE HOMARD COULIS D'EPINARDS, LÉGUMES OUBLIÉS
HUMMERRAVIOLI SPINAT-COULIS, VERGESSENES GEMÜSE

■ ■ ■

BOUCHÉE FILET ET RIS DE VEAU, CHAMPIGNONS ET TRUFFES D'HIVERS
BOUCHÉE KALBS-BRIES UND FILET, PILZE UND WINTERTRÜFFEL

■ ■ ■

ASSIETTE AUTOUR D'UN PARMESAN AFFINÉ 48MOIS
VARIATION VOM PARMESAN, 48 MONATE GEREIFT

■ ■ ■

MARQUISE AU CHOCOLAT CRÈME GLACÉE À LA VANILLE « BOURBON »
MARQUISE AU CHOCOLAT BOURBON VANILLE-EISCRÈME

■ ■ ■

PETIT FOURS

...UNE COUPE DE CHAMPAGNE À MINUIT/MITTERNACHTS-CHAMPAGNER
...FEU D'ARTIFICE, FEUERWERK

• Menu vin inclus sans logement :	265 € p.P.
• 2 nuitées avec pt déj, le 31 ce menu avec vin compris et le 30/12 un menu à 4 plats (sans vin)	510 € p.p.
...en chambre de luxe : « Grand Cru » :	560 € p.p.

• Menü inklusive Weine ohne Übernachtung:	265 € p.P.
• 2 Nächte mit Frühst., am 31/12 dieses Menü inkl Wein sowie am 30/12 ein 4-Gang Menü (ohne Wein)	510 € p.P.
...im Luxuszimmer « Grand Cru » :	560 € p.P.