

* * * *

HOTEL
ZUR POST
GOURMET-RESTAURANT

« MENU DES FÊTES 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'ÉPINARDS, 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

- | | |
|---|--------|
| • Menü pro Person | 175 |
| • Menü mit Übernachtung / Frühstück (Zimmer, 1. Etage) | 285 pp |
| • Menü mit Übernachtung / Frühstück (Zimmer, 2. Etage) | 265 pp |
| | |
| • Menu par personne | 175 |
| • Menu, logement et pt déjeuner en chambre « premier étage » | 285 pp |
| • Menu, logement et pt déjeuner en chambre « deuxième étage » | 265 pp |

Hotel zur Post (PGmbH), Hauptstrasse 39, 4780 St.Vith, Belgien

Tel: +32/(0)80/228.027 www.hotelzurpost.be info@hotelzurpost.be IBAN: BE12 363 0502609 92
