

Menü „November“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

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

▪ 5 Gänge: plus Taglionis : 125,-

▪ 6 Gänge: Rehterrine und Jakobsmuscheln und Taglionis 140,-

Rehterrine & Wildschinken

Gänseleberganache

(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,-

• • • •

Taglionis und Herbst-Trüffel „Uncinatum“ (mit weisser „Alba“ Trüffel +42,-)

gegrillte Kastanien und Sellerie

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,-

• • • •

Piña Colada

Kokosnuss-Sorbet und Cookie, gegrillte Ananas, Rhum-Punch

à la carte 18,-

oder

Doyenne-Birne und Valrhona-Schokolade

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

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.

