

Menü „Januar-Februar“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gänge: Hummer, Kabeljau, Bouchée, Dessert : 100,-

▪ 5 Gänge: plus Taglionis oder Froschschenkel : 129,-

▪ 6 Gänge: plus Taglionis und Froschschenkel 149,-

Europäischer Hummer

Mango-Vinaigrette, Stangensellerie, Feldsalat

à la carte 49,-

• • • •

Winterkabeljau

Puy-Linsen, Süßkartoffel, Orange, Pfefferschaum

à la carte 38,- / 45,-

• • • •

Taglionis mit „Royal Belgian Caviar“
Wodka-Limonen-Beurre-Blanc und Lauch
à la carte 49,- / 59,-

oder

Froschschenkel
Kerbel-Sosse und Kräuter-Pürrée
à la carte 45,- / 58,-

• • • •

Bouchée vom Kalb und Trüffel „Tuber Melanosporum“
Lende gegrillt, crosses Bries, Kartoffel-Mousseline, Pilze
à la carte 59,-

• • • •

Variation von regionalem Käse (Käse anstelle Dessert +5,-)
Menüzuschlag 15,- / à la carte 22,-

• • • •

Mandarine
Pannacotta, Sorbet, Kokosnuss-Crunch
à la carte 19,-

oder

Marquise au Chocolat
Vanille-Eiscreme, Pistazien-Coulis, Tonka-Schlagsahne
à la carte 19,-

à la carte* :

Pomme de Terre Moscovite 30g Royal Belgian Caviar

39,-

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

69,- / 89,-

Täubchen und Entenleber Im Spitzkohl, Toast mit Leber, Püree-Robuchon

60,- PP.

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

