

# Oster-Menü

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 5 Gänge: mit Taglionis oder Trüffel-Millefeuille : 130,-

▪ 6 Gänge: mit Taglionis und Trüffel-Millefeuille : 150,-

## Yellowfine-Tuna

Rhabarber, Gurke, Rosmarin

à la carte 49,-

• • • •

## Jakobsmuscheln

Jus épice, Fenchel-Koriander-Kümmel-Saat und Möhren

à la carte 49,- / 65,-

• • • •

## Taglionis mit „Royal Belgian Caviar“

Wodka-Limonen-Beurre-Blanc

à la carte 49,- / 65,-

und/oder

## Millefeuille mit Trüffel „Tuber Melanosporum“

Blumenkohl, karamellierte Zwiebeln, Parmesan-Espuma

à la carte 49,-

• • • •

## Lammfilet aus Sisteron (alternativ mit Bio-Mais-Poularde)

Ingwer-Jus, Bärlauch-Pürrée, Spargel und Yuzu-Hollandaise

à la carte 65,-

• • • •

## Variation von regionalem Käse (Käse anstelle Dessert +9,- / zusätzlich zu Menü +19,-)

à la carte 24,-

• • • •

## Bourbon-Vanille-Crème und Eis

Belgische Erdbeeren, Japanische Waffel

à la carte 19,-

\* Änderungen im Menü bitte im voraus absprechen.

<u>à la carte*</u> :	<u>Pomme de Terre Moscovite</u>	<u>30g Royal Belgian Caviar</u>	89,-
	<u>Froschschenkel</u>	<u>Kerbel-Coullis, Kräuterpürrée</u>	(nur auf Vorbestellung) 55,- / 65,-
	<u>Langoustines « Royales »</u>	<u>Sesam-Orangen-Butter, Carotten-Mousseline</u>	79,- / 95,-
	<u>Täubchen und Entenleber</u>	<u>Im Spitzkohl, Toast mit Leber, Pürrée-Robuchon, Trüffel „tuber melanosporum“</u>	(für 2 Pers.) 89,-pp.

