

Menü „September“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gänge: Thunfisch, Seezunge, Täubchen, Dessert : 105,-

▪ 5 Gänge: plus Langustine oder Risotto : 135,-

▪ 6 Gänge: plus Langustine und Risotto : 160,-

Tataki vom Yellowfin-Thunfisch

Rote Beete und Yuzu, Kohlrabi und Sesam

à la carte 42,-

• • • •

Wolfsbarsch

Spinat, Pinienkerne, Beurre Blanc mit „Royal Belgian Caviar“

à la carte 49,-/ 69,-

• • • •

Langustine

weisser Tomatenschaum, Cannelloni mit Studentenblume

à la carte 58,-/ 78,-

oder

Krosses Kalbsbries

Risotto mit hiesigen Pfifferlinge (auch ohne Bries möglich)

à la carte 49,-/ 60,-

• • • •

Anjou-Täubchen (alternativ mit Klabsfilet)

Himbeer-Jus, Törtchen vom „Vegder Jemös“ mit Liebstöckel und Püree Robuchon

à la carte 55,-

• • • •

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

à la carte 24,-

• • • •

Guanaja-, Ivoire-, Caramelia-Valrhona-Schokolade

Bourbon-Vanille-Eiscreme, Mirabellen mit Mandel-Likör

à la carte 19,-

oder

Weisser Pfirsich

Quark, Mandeln, Zitronenverbene-Sorbet

à la carte 19,-

Samstagabend bieten wir ausschließlich unser Monats-Menü an / Allergien und Intoleranzen bitte im Voraus absprechen / Änderungen im Menü können berechnet werden

à la carte : Pomme de Terre Moscovite

Wagyu-Rind © Andreas Ballmann, St.Vith

Crème brûlée

30g Royal Belgian Osietra Caviar

Entrecôte und Filet mit Sesam-Lack, Yuzu-Hollandaise „Fritte Maison“

à la Vanille Bourbon und rote Früchte-Sorbet

90,-

min 2 Pers. 90,- (Menüzuschlag +35)

19,-