

Menü „Dezember“

by Eric Pankert & Andy Nelles, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gang: Gänseleber oder Jakobsmuschel, Saibling, Wild, Dessert : 109 ▪ 5 Gänge: plus Kalbsbries : 139 ▪ 6 Gänge: Gänseleber und Jakobsmuschel plus Kalbsbries : 165,-

Gänseleber

Apfel und Muscat-Wein-Gelée, Walnüsse, Estragon
à la carte 48,-

oder

Jakobsmuscheln

Blumenkohl, Piment d'Espelette, Orangen-Vinaigrette
à la carte 48,-

• • • •

Bachsaibling

Vadouvan-Nage, Mango-Chutney, Weisskohl
à la carte 39,-

• • • •

Kalbsbries kross und frische Piemont Trüffeln (auch ohne Kalbsbries möglich)

Maronen-Crème, Endivien
à la carte 65,- / 85,-

• • • •

Hirschkalb-Filet (alternativ mit Wachtelbrust)

Holunder-Arbois-Wein-Jus, Sellerie, Kumquat, Griesknödel mit Speck
à la carte 59,-

• • • •

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

à la carte 24,-

• • • •

Millefeuille

Apfelterrine, Sabayone, Vanille-Eiscreme
à la carte 22,-

oder

Dubai-Schokolade

Pistazien, Sesam, Kadaifi
à la carte 22,-

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

| | | | |
|---------------------|---|---|--|
| <u>à la carte</u> : | <u>Pomme de Terre Moscovite</u> | <i>30g Royal Belgian Osietra Caviar</i> | 90,- |
| | <u>Langustines Royales</u> | <i>Sesam-Orangenbutter</i> | 90,- |
| | <u>Wagyu-Rind</u> © Andreas Ballmann, St.Vith | <i>Sesam-Lack, Yuzu-Hollandaise „Fritte Maison“</i> | nur für alle gemeinsam 90,- (Menüzuschlag +35) |
| | <u>Crème brûlée</u> | <i>à la Vanille Bourbon und rote Früchte-Sorbet</i> | 22,- |