

# Menü „März“

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

▪ 4 Gang: Tatar, Kabeljau, Lamm, Dessert : 109 ▪ 5 Gänge: plus Hummer-Ravioli oder Eierstich/Trüffel : 139 ▪ 6 Gänge: plus Hummer-Ravioli und Eierstich/Trüffel : 165,-

## Rindertatar „Black Angus“ © Eifel-Farm, Maspelt

*Pochiertes Wachtel-Ei, Pickels, Pomme-soufflées* (auch vegetarisch möglich)

à la carte 42,-

• • • •

## Kabeljau

*Muschel-Schaum, Pak Choi, Safran-Risotto*

à la carte 48,- / 58,-

• • • •

## Hummer-Raviolis

*Tom-Yum, Thai-Spargel, Schwarzwurzel*

à la carte 59,-

## und/oder

## Japanischer Eierstich

*Gebratene Entenleber, Champignons, Trüffel „Tuber Melanosporum“*

à la carte 59,-

• • • •

## Sisteron-Lamm (alternativ mit Kalbsfilet)

*Ratatouille, Ras al Hannout, Pecorino-Polenta*

à la carte 69,-

• • • •

## Variation von regionalem Käse

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

à la carte 24,-

• • • •

## Citron de Menton

*Basilikum, Meringue italienne, Sablé breton*

à la carte 24,-

## oder

## Saint-Honoré 2.0

*Millefeuille fine, Crème praliné, Craquelin*

à la carte 24,-

à la carte : Oscietra Caviar

*Vichyssoise, Ochsenschwanz-Gelée, Räucher-Aal, 30g Kaviar*

95,-

Langustines Royales

*Beurre blanc à la Vanille „Bourbon“*

90,-

Gefüllte Wachtel

*Entenleber, Wintertrüffel, Sauce Archiduc*

79,-

Crêpe Suzette

*Bourbon-Vanille-Eiscreme, Grand-Marnier-Orangenlikör*

bitte bei Apéro bestellen / minimum 2 Personen

29,-



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