

Menü „April“

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

▪ 4 Gang: Céviche, Wolfsbarsch, Lamm, Dessert : 109,- ▪ 5 Gänge: plus Hummer oder Froschschenkel : 139,- ▪ 6 Gänge: plus Hummer und Froschschenkel : 165,-

Céviche vom Schwertfisch und Algen

Avocados, Stangensellerie, Queller, Apfeligelée mit Wasabi

à la carte 42,-

• • • •

Wolfsbarsch

Maltenser Sosse, Orange, Spargel

à la carte 48,- / 58,-

• • • •

Hummer gegrillt

Rhabarber, schwarzer Pfeffer, Mädesüss, Lauchfondue

à la carte 59,-

und / oder

Froschschenkel

Kräuterschaum, Bärlauch, Buchenpilze

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

Feiner Blätterteig, Crème praliné, Craquelin

à la carte 24,-

<u>à la carte</u> :	<u>Oscietra Caviar</u>	<i>Vichyssoise, Ochsenschwanz-Gelée, Räucher-Aal, 30g Kaviar</i>	95,-
	<u>Langustines Royales</u>	<i>Beurre blanc à la Vanille „Bourbon“</i>	90,-
	<u>Gefüllte Wachtel</u>	<i>Entenleber, Wintertrüffel, Sauce Archiduc</i>	79,-
	<u>Crêpe Suzette</u>	<i>Bourbon-Vanille-Eiscreme, Grand-Marnier-Orangenlikör</i>	29,-

bitte bei Apéro bestellen / minimum 2 Personen



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