

# Menü „Mai“

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

▪ 4 Gang: Spargel, Seeteufel, Kalb, Dessert : 109,- ▪ 5 Gänge: plus Hummer oder Froschschenkel : 139,- ▪ 6 Gänge: plus Hummer und Froschschenkel : 165,-

## Weisser Spargel und „Jamón de Bellota ibérico“

Spargelmousse, pochiertes Wachtelei, zartes Speck-Chips

à la carte 42,-

• • • •

## Seeteufel

Morcheln, wilder Spargel, Carnaroli-Risotto

à la carte 48,- / 58,-

• • • •

## Hummer gegrillt

Rhabarber, schwarzer Pfeffer, Mädessüss, Lauchfondue

à la carte 59,-

und / oder

## Froschschenkel

Kräuterschaum, Bärlauch, Buchenpilze

à la carte 59,-

• • • •

## Trilogie vom Kalb

Lende, Bäckchen und Bries. Kräftiger Rotwein-Jus, frische Erbsen, Sankt-Vith Fritte

à la carte 69,-

• • • •

## Variation von regionalem Käse

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

à la carte 24,-

• • • •

## Erdbeeren

Limonen-Minze-Sorbet, Meringue italienne

à la carte 24,-

oder

## Saint-Honoré 2.0

Feiner Blätterteig, Crème praliné, Craquelin

à la carte 24,-

à la carte : Oscietra Caviar

Vichyssoise, Ochsenchwanz-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