

Menü „Juli“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gang: Millefeuille oder Praline, Steinbutt, Küken, Dessert : 109,-

▪ 5 Gänge: plus Hummer : 140,-

▪ 6 Gänge: Millefeuille und Praline plus Hummer : 160,-

Millefeuille

Honigtomaten, Scarmorza, Burrata, Balsamico, Basilikum-Sorbet
à la carte 45,-

und / oder

Gänseleber-Praline

Rhabarber, Ingwer, Räucheraal, Brioche
à la carte 55,-

• • • •

Steinbutt

Beurre blanc à la Citronelle, frittierte Kalmare, frische Erbsen
à la carte 60,-

• • • •

Baby-Hummer

Tom Yum mit Zitronengras, Kräuter aus unserem Garten, Kokosnuss-Chantilly
à la carte 55,-

• • • •

Stubenküken

Teriyaki-Sesam-Lack, Aubergine, Ackerbohnen, Sommertrüffel
à la carte 55,-

• • • •

Variation von regionalem Käse

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

à la carte 24,-

• • • •

oder

Kirsche

Mascarpone, Gelee, Joghurt-Sorbet
à la carte 24,-

Tartelette « Grand Cru »

Guanaja-Schokolade, Popcorn-Eiscreme
à la carte 24,-

à la carte : Oscietra Caviar

Vichyssoise, Ochsenchwanz-Gelée, Räucher-Aal, 30g Kaviar

95,-

Langoustines Royales

Beurre blanc à la Vanille „Bourbon“, Pfifferlinge

90,-

Kalbsbries

kross gebraten, Morcheln, Basmati-Reis, Sommertrüffel

85,-

Sabayon mit Apérol

Rhabarber und Bourbon-Vanille-Eiscreme bitte im Voraus, beim Apéritif 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

