

Menu „juillet“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats: Millefeuille ou Praline, Rouget, Coquelet, Dessert : 109,-

▪ 5 Plats: plus Homard : 140,-

▪ 6 Plats: Millefeuille et Praline et Homard: 160,-

Millefeuille

Tomates au Miel, Scarmorza, Burrata, Balsamico, Sorbet au Basilic
à la carte 45,-

et / ou

Praline de Foie d'Oie

Rhubarbe, Gingembre, Anguille fumée, Brioche
à la carte 55,-

• • • •

Turbot

Beurre blanc à la Citronnelle, Calmar frit, Petit Pois
à la carte 60,-

• • • •

Baby Homard

Tom Yum, Lemongras, Herbes de notre Jardin, Chantilly de Noix de Coco
à la carte 55,-

• • • •

Coquelet

Laqué au Teryaki et Sésame, Fève des Marais, Truffes d'été
à la carte 55,-

• • • •

Assiette de fromages de la région (à la place du dessert +9,- / en supplément +19)

à la carte 24,-

• • • •

Cerises

Mascarpone, Gelée, Sorbet au Yaourt
à la carte 24,-

ou

Tartelette « Grand Cru »

Chocolat Guanaja, Glace au Popcorn
à la carte 24,-

à la carte : Oscietra Caviar

Vichyssoise, Gelée de Queue de Bœuf, Anguille fumée, 30g Caviar

95,-

Langoustines Royales

Beurre blanc à la Vanille „Bourbon“, Girolles

90,-

Ris de Veau

Croustillant, Morilles, Riz Basmati, Truffes d'été

85,-

Sabayon à l'Apérol

Rhubarbe, Crème glacée à la Vanille « Bourbon » merci de commander au début du repas, min. 2 Personnes

29,-



* Le samedi soir, nous servons uniquement notre menu du mois / Merci de prévenir les allergies ou intolérances à l'avance / changements dans le menu peuvent entraîner un supplément