

Menü „August“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gang: Gazpacho, Steinbutt, Lamm, Dessert : 115,-

▪ 5 Gänge: plus Spaghetti : 140,-

▪ 6 Gänge: plus Spaghetti plus Käse : 155,-

Gazpacho

Royal Belgian Caviar, Brioche, Mousse von Räucherforelle © Truite d'Onderval

à la carte 39,-

• • • •

Steinbutt

Beurre blanc à la Citronelle, Calamari fritti, frische Erbsen

à la carte 75,-

• • • •

Spaghetti © Gaby's Nudelküche

« alla Bottarga », Parmesan, Pfifferlinge

à la carte 49,-/59,-

• • • •

Sisteron-Lamm (alternativ mit Ibérico-Schweinelende)

Sobrassada, Salbei, Kirschtomaten, Bärlauch-Gnocchis

à la carte 65,-

• • • •

Variation von regionalem Käse (Käse anstelle Dessert +9,-)

à la carte 29,-

• • • •

Weinbergpfirsich

Mandeln, Gewürznelke, Earl-Gray-Ice-Tea-Sorbet

à la carte 24,-

<u>à la carte</u> :	<u>Oscietra Caviar</u>	Vichyssoise, Ochsenchwanz-Gelée, 30g Oscietra Caviar	90,-
	<u>Langustines royales 4/7</u>	Beurre légère à la Vanille, Carottes Vichyssoise	90,-
	<u>Thunfisch-Steak</u>	Aroma-Jus, Gemüse-Pickels, Reismudeln	55,-
	<u>Stubenküken</u>	Bratenjus, Champignons, Bohnen, getrüffelter Basmati-Reis	55,-
	<u>Tartelette „Grand Cru“</u>	Guanaja-Schokolade, Vanille-Eiscreme	29,-
		bitte im Voraus bestellen	



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