

Menu „août“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats: Gazpacho, Turbot, Agneau, Dessert : 115,-

▪ 5 Plats: plus Spaghetti : 140,-

▪ 6 Plats: plus Spaghetti plus Fromage : 155,-

Gazpacho

Royal Belgian Caviar, Briche, Melon et Mousse de Truite fumée © Truite d'Ondenval
à la carte 38,-

• • • •

Turbot sauvage

Beurre blanc à la Citronnelle, Calmar croustillant, Petit Pois
à la carte 75,-

• • • •

Spaghetti © Gaby's Nudelküche

« alla Bottarga », Parmesan, Girolles
à la carte 55,-

• • • •

Agneau de Sisteron (alternativ mit Ibérico-Schweinelende)

Sobrassada, Sauge, Tomates confits, Gnocchis à l'Ail des Ours
à la carte 55,-

• • • •

Assiette de fromages de la région (à la place du dessert +9,-)

à la carte 29,-

• • • •

Pêche de Vigne

Amandes, Clous de Girofle, Earl Grey-Icetea-Sorbet
à la carte 24,-

à la carte :	<u>Oscietra Caviar</u>	Vichyssoise, Gelée de Queue de Bœuf, 30g Oscietra-Caviar	90,-
	<u>Langoustines Royales</u>	Beurre légère à la Vanille „Bourbon“, Carottes Vichyssoise	90,-
	<u>Steak de Thon</u>	Jus piquant, Légumes pickels, Nouilles de Riz	55,-
	<u>Coquelet</u>	Jus de rôti, Champignons Haricots, Riz Basmati truffé	55,-
	<u>Tartelette « Grand Cru »</u>	»Chocolat Guanaja, Crème glacée à la Vanille	29,-

merci de commander au début du repas



* 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