

Menu „septembre“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats: Tarte fine, Bar, Pigeon, Dessert : 109,-

▪ 5 Plats: plus Ris de Veau : 139,-

▪ 6 Plats: menu complet : 155,-

Tarte fine

Anguille fumé, Potiron confit, Mousseline d'Oignons et pommes, Herbes de notre Jardin
à la carte 39,-

• • • •

Bar

Patate douce, Amandes, Romarin, Raisins de Muscat, Coulis de Verjus
à la carte 49,-/59,-

• • • •

Ris de Veau (possible sans Ris de Veau)

Fregola Sarda, Mascarpone, Betterave rouges, Girolles
à la carte 55,-

• • • •

Pigeon d'Anjou (alternative avec Coquelet)

Foie de Canard, Framboises fermentées, Céleri, Duxelle de Champignons
à la carte 65,-

• • • •

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

à la carte 29,-

• • • •

Poire-Doyenne

Crème glacée au Gingembre, Coulis de Sureau
à la carte 24,-

à la carte : Oscietra Caviar

Vichyssoise, Gelée de Queue de Bœuf, 30g Oscietra-Caviar

90,-

Langoustines Royales

Beurre légère à la Vanille „Bourbon“, Carottes Vichyssoise

90,-

Steak de Thon

Jus piquant, Légumes pickels, Nouilles de Riz

55,-

Cœur de Ris de Veau

Jus de rôti, Girolles, Riz Basmati truffé

69,-

Tartelette « Grand Cru »

»Chocolat Guanaja, Crème glacée à la Vanille

merci de commander au début du repas

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