

* * * *

HOTEL
ZUR POST
GOURMET-RESTAURANT

« SILVESTER 2025 »

AMUSE BOUCHES AUTOUR DU SAUMON ET ROYAL BELGIAN CAVIAR
AMUSE BOUCHES RUND UM LACHS UND ROYAL BELGIAN CAVIAR

PETIT CAPPUCCINO AUX MARRONS
KLEINER MARONEN-CAPPUCCINO

Menu 2024:

CRABE TOURTEAUX GELÉE AUX CRUSTACÉS, GRANNY SMITH, CÉLERI VERT, ESTRAGON
TASCHENKREBS GELÉE AUX CRUSTACÉES, GRANNY SMITH, STANGENSELLERIE, ESTRAGON

■ ■ ■

FLÉTAN SAFRAN, FENOUIL, COUTEAUX DE MER
HEILBUTT SAFRAN, FENCHEL, SCHWERTMUSCHEL

■ ■ ■

RAVIOLE AU FOIE D'OIE WAGYU, LÉGUMES OUBLIÉS, CONSOMMÉ D'OXTAIL
GÄNSELEBER-RAVIOLI WAGYU, VERGESSENES GEMÜSE, OXTAIL-CONSOMMÉ

■ ■ ■

CAILLE JUS AUX TRUFFES, CHAMPIGNONS, RÖSTI ALSACIEN
WACHTEL TRÜFFELJUS, CHAMPIGNONS, ELSÄSSER RÖSTI

■ ■ ■

CIGARE AU FROMAGE TROUFLEUR DES FAGNES
ZIGARRE MIT TROUFLEUR-KÄSE VOM VENN

■ ■ ■

CRÊPE SUZETTE CRÈME GLACÉE À LA VANILLE « BOURBON », ORANGES, CHANTILLY
CRÊPE SUZETTE BOURBON VANILLE-EISCRÈME, ORANGEN, CHANTILLY

■ ■ ■

PETIT FOURS

...UNE COUPE DE CHAMPAGNE À MINUIT/MITTERNACHTS-CHAMPAGNER
...FEU D'ARTIFICE, FEUERWERK

- | | |
|---|------------|
| • Menu vin inclus sans logement : | 295 € p.P. |
| • 2 nuitées avec pt déj, le 31 ce menu avec vin compris et le 30/12 un menu à 4 plats (sans vin) | 565 € p.p. |
| ...en chambre de luxe : « Grand Cru » : | 615 € p.p. |
| | |
| • Menü inklusive Weine ohne Übernachtung: | 295 € p.P. |
| • 2 Nächte mit Frühst., am 31/12 dieses Menü inkl Wein sowie am 30/12 ein 4-Gang Menü (ohne Wein) | 565 € p.P. |
| ...im Luxuszimmer « Grand Cru » : | 615 € p.P. |