

* * * *

HOTEL
ZUR POST
GOURMET-RESTAURANT

« MENU DES FÊTES 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

- | | | |
|---|--------------------|--------|
| • Menü inkl Weinbegleitung | | 249 pp |
| • Menü und Wein. Übernachtung und Frühstück | (Zimmer, 1. Etage) | 375 pp |
| • Menü und Wein. Übernachtung und Frühstück | (Zimmer, 2. Etage) | 355 pp |
| | | |
| • Menu et vins compris | | 249 pp |
| • Menu et vins, logement et pt déjeuner en chambre « premier étage » | | 375 pp |
| • Menu et vins, logement et pt déjeuner en chambre « deuxième étage » | | 355 pp |