

Menü „Oktober“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gang: Praline, Wolfsbarsch, Hirschkalb, Dessert : 109,-

▪ 5 Gänge: plus Hasenpfeffer : 139,-

▪ 6 Gänge: komplett : 155,-

Gänseleber-Praline (alternativ Praline mit geräuchertem Hokkaido)

Feigen in Balsamico, Kürbis, Orange, Brioche

à la carte 49,-

• • • •

Wolfsbarsch

Süßkartoffel, Mandeln, Rosmarin, Muskat-Traube, Verjus Soße

à la carte 49,-/59,-

• • • •

Hasenpfeffer (alternativ vegetarisch mit Flan Royal)

Fregola Sarda, Rottkohl, Senfsprossen, Walnuss

à la carte 55,-

• • • •

Hirschkalbsfilet (alternativ mit Stubenküken)

wild-Jus mit fermentierten Himbeeren, Rosenkohl, Waldpilze, Püree „Robuchon“

à la carte 65,-

• • • •

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

à la carte 29,-

• • • •

Birne « Belle-Hélène »

Guanaja-Schokolade, Bourbon-Vanille-Eiscreme

à la carte 24,-

à la carte : Oscietra Caviar 30gr.

Vichyssoise, Ochsenchwanz-Gelée

90,-

Langustines royales 4/7

Beurre légère mit Bourbon- Vanille, Vichyssoise- Karotten

90,-

Thunfisch-Steak

Aroma-Jus, Gemüse-Pickels, Reismudeln

55,-

Gefüllte Wachtel

Entenleber, Steinpilze, Crème-Sosse „Archiduc à la truffe“

75,-

Tartelette

Banane, Mascarpone, Tonka-Eiscreme bitte im Voraus bestellen

29,-



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