

Menü „Oktober-November“

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,-

• • • •

Angelbarsch „petit bateau“

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

à la carte 49,-/59,-

• • • •

Hasenpfeffer

(alternativ vegetarisch mit Steinpilze)

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,-

• • • •

Bananier

Tonkabohnen-Eiscreme

à la carte 24,-

à la carte * : Oscietra Caviar 30gr

Vichyssoise, Ochsenchwanz-Gelée

90,-

Langustines royales 4/7

Beurre blanc légère mit Bourbon-Vanille

90,-

Thunfisch-Steak

Aroma-Jus, Gemüse-Pickels, Reismudeln

55,-

Rehrücken

Blutwurst, Blaubeeren, Spitzkohl, Rösti

75,-

Birne „Belle Hélène“

Guanaja-Schokolade, Bourbon-Vanille-Eiscreme

24,-



* mindestens Vorspeise + Hauptgang / max 3 verschiedene Gerichte pro Tisch-Gang / Samstagabend bieten wir ausschließlich unser Monats-Menü an
Allergien und Intoleranzen bitte im Voraus absprechen / Änderungen im Menü können berechnet werden