

Menü „November-Dezember“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gang: *Praline, Jakobsmuschel, Rehfilet, 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,-

• • • •

Jakobsmuschel

Dashi mit Erdnuss, Topinambur, Feldsalat

à la carte 49,-/65,-

• • • •

Hasenpfeffer (alternativ vegetarisch mit Steinpilze)

Fregola Sarda, Rottkohl, Senfsprossen, Walnuss

à la carte 39,-/59,-

• • • •

Rehfilet (alternativ mit Stubenkräuten)

Spitzkohl, Rösti, Steinpilze, Maronen

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

49,-

Hirschkalbfilet

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

65,-

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