

# Menü „Dezember“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

■ 4 Gang: Lachs, Jakobsmuschel, Rehfilet, Dessert : 109,-

■ 5 Gänge: plus Hasenpfeffer : 139,-

■ 6 Gänge: komplett : 155,-

Gravlax („Wester Ross“ Edel-Lachs aus schottische Bio-Produktion)

*Nam-Jim, rote Beete, Mango, Goa-Kresse*

à la carte 42,-

• • •

Jakobsmuschel

*Erdnuss-Coulis, Topinambur, Feldsalat*

à la carte 49,-/65,-

• • •

Hasenpfeffer (alternativ Pastasotto mit Parmesan)

*Fregola Sarda, Rotkohl, Senfsprossen, Walnuss*

à la carte 39,-/59,-

• • •

Rehfilet (alternativ mit Stubenküken)

*Spitzkohl, Steinpilze, Rösti, Maronen-Püree*

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 \* : Gänseleber-Praline

*Geräucherter Hokkaido, Feige, Balsamico, Brioche*

48,-

Osciètre Caviar 30gr

*Pomme Moscovite « Maison »*

90,-

Langustines royales 4/7

*Beurre blanc légère mit Bourbon-Vanille*

90,-

Thunfisch-Steak

*Japanische Tomaten-Soße, Gemüse-Pickels, Reisnudeln, Furikake*

49,-

Moelleux au Chocolat blanc

*Cuberdon-Eiscreme*

bitte im voraus bestellen

29,-

\* 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

