

Menü „Januar-Februar“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gang: Thunfisch, Skrei, Kalb, Dessert : 109,-

▪ 5 Gänge: plus Langouste : 139,-

▪ 6 Gänge: komplett : 155,-

Thunfisch

„Gohu Ikan“ indonesisches Ceviche

à la carte 39,-

• • • •

Skrei (Winterkabeljau)

Fenchel, Limone, Staubensellerie, Nussbutter

à la carte 39,-/55,-

• • • •

Langouste

Beurre blanc à la Vanille, Carottes Vichy

à la carte 42,-/59,-

• • • •

Bäckchen und Bries vom Kalb

Basmati-Reis, Champignons, Wintertrüffel « *Truber Melanosporum* »

à la carte 65,-

• • • •

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

à la carte 29,-

• • • •

Armer Ritter -

Kokosnuss-Crème brûlée, Ananas Carpaccio

à la carte 24,-

à la carte *: Gänseleber-Praline

Geräucherter Hokkaido, Feige, Balsamico, Brioche

48,-

Oscietra Caviar 30gr

Pomme Moscovite « Maison »

90,-

Langustines royales 4/7

Beurre blanc légère mit Bourbon-Vanille

90,-

Thunfisch-Steak

Japanische Tomaten-Soße, Gemüse-Pickels, Reismudeln, Furikake

49,-

Moelleux au Chocolat blanc

Cuvelon-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

