

Menu „janvier-février“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

■ 4 Plats: Thon, Skrei, Veau, Dessert : 109,-

■ 5 Plats: plus Langouste : 139,-

■ 6 Plats: menu complet : 155,-

Thon

« Gohu Ikan » Céviche indonésienne
à la carte 39,-

• • • •

Skrei (Cabillaud d'Hiver)

Fenouil, Citron vert, Céleri vert, Beurre Noisette
à la carte 39,-/55,-

• • • •

Langouste

Beurre blanc à la Vanille, Carottes Vichy
à la carte 42,-/59,-

• • • •

Joue et Ris de Veau

Ris Basmati, Champignons, Truffes d'Hiver « tuber melanosporum »
à la carte 65,-

• • • •

Assiette de fromages de la région (à la place du dessert +9,-)

à la carte 29,-

• • • •

Pain perdu

Crème brûlée à la Noix de Coco, Carpaccio d'Ananas
à la carte 24,-

à la carte * : Praline de Foie d'Oie

Hokkaido fumé, Figues, Balsamico, Brioché

48,-

Osciètre Caviar 30gr

Pomme Moscovite « Maison »

90,-

Langoustines Royales 4/7

Beurre légère à la Vanille „Bourbon“

90,-

Steak de Thon

Sauce Tomate japonaise, Légumes pickels, Nouilles de Riz, Furikake

49,-

Moelleux au Chocolat blanc

Crème glacée aux Cuberdons

merci de commander au début du repas

29,-

* minimum entré-plat / max différents plats par table / Le samedi soir, nous servons uniquement notre menu du mois
Merci de prévenir les allergies ou intolérances à l'avance / changements dans le menu peuvent entraîner un supplément

