

Menü „März“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gang: Vorspeise, Kabeljau, Kalb, Dessert : 109,-

▪ 5 Gänge: plus Langouste : 139,-

▪ 6 Gänge: plus Langouste plus Käse : 155,-

Gänseleber

Ananas-Ingwer-Zwiebel-Chutney, Serrano-Schinken
à la carte 40

oder

Ajo blanco

Mandeln, Blumenkohl, Birne, Rukola, mit/ohne Räucheraal
à la carte 35

• • • •

Kabeljau

Dashi mit geräuchertem Tee, Topinambur
à la carte 39/50

• • • •

Langouste

Beurre blanc à la Vanille, Vichy Karotten
à la carte 42/59

• • • •

Bäckchen und Bries vom Kalb (auch mit Stubenküken möglich)

Basmati-Reis, Champignons, Wintertrüffel « *Tuber Melanosporum* »
à la carte 65

• • • •

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

à la carte 29

• • • •

Orange und Fenchel

Sorbet, Cake und Salat mit Grand Marnier
à la carte 24

à la carte *: 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

