

Menu „mars“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats: Entrée, Cabillaud, Veau, Dessert : 109,-

▪ 5 Plats: plus Langouste : 139,-

▪ 6 Plats: plus Langouste plus Fromage : 155,-

Foie d'Oie

*Chutney d'Oignons-Ananans-Gingembre, Serrano
à la carte 40*

ou

Ajo blanco

*Amandes, Choufleur, Poires, Roquette, avec/sans Anguille fumé
à la carte 35*

• • • •

Cabillaud

*Dashi au Thé fumé, Topinambour
à la carte 39,-/50,-*

• • • •

Langouste

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

• • • •

Joue et Ris de Veau (alternatif avec coquelet)

*Riz 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,-

• • • •

Orange et Fenouil

*Sorbet, Salade et Cookie avec Grand Marnier
à la carte 24,-*

à la carte * : Oscietra 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

