

Menü „März-April“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gang: Vorspeise, Kabeljau, Lende vom Duroc- Schwein, Dessert : 109,-

▪ 5 Gänge: plus Hummer : 139,-

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

Gänseleber

Ananas-Ingwer-Zwiebel-Chutney, Serrano-Schinken
à la carte 39

oder

Grüner Spargel

Ajo blanco, Mandeln, frische Kräuter, mit/ohne Räucheraal
à la carte 35

• • • •

Kabeljau

Dashi mit Nori-Infusion, Topinambur
à la carte 49

• • • •

Hummer

Eisenkraut-Beurre blanc, junger Spinat
à la carte 59

• • • •

Lende vom bio Duroc-Schwein oder Lende vom Sisteron-Lamm (+6,-)

Jus und Petersilien-Öl, weisser Spargel AAA, geräucherte Hollandaise
à la carte 54 / 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

Cuberdon-Eiscreme (ab 2 Personen)

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

