

Menu „mars-avril“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats: Entrée, Cabillaud, Longe de Porc Duroc, Dessert : 109,-

▪ 5 Plats: plus Homard : 139,-

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

Foie d'Oie

*Chutney d'Oignons-Ananans-Gingembre, Serrano
à la carte 39*

ou

Asperges vertes

*Ajo blanco, Amandes, Amandes, avec/sans Anguille fumé
à la carte 35*

• • • •

Cabillaud

*Dashi à l'Infusion au Nori, Topinambour
à la carte 49*

• • • •

Homard

*Beurre blanc à la Verveine, Pousses d'épinards
à la carte 59*

• • • •

Longe de Porc Duroc bio ou Agneau de Sisteron (+6,-)
*Jus et Huile de Persil, Asperges blanches AAA, Hollandaise fumé
à la carte 54 / 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 (à partir de 2 personnes) 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

