

Menü „Juni“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St. Vith

▪ 4 Gang: Vorspeise, Wolfsbarsch, Stubenküken, Dessert: 109,-

▪ 5 Gänge: plus Hummer: 142,-

▪ 6 Gänge: plus Hummer plus Käse: 158,-

Gänseleber „cuit au torchon“

Holunderblüten-Gelee, Zwiebel-Chutney, Schinken-Chips
à la carte 42

oder

Ondenvaler Lachsforelle

Sommertrüffel, Gurke, Granny Smith, Yuzu
à la carte 36

• • • •

wilder Wolfsbarsch

Rhabarber-Essenz, schwarzer Pfeffer, Frühlingszwiebeln, Waldmeister-Schaum
à la carte 49/59

• • • •

Baby-Hummer

Erbesen, Estragon, Hollandaise
à la carte 49/69

• • • •

Stubenküken

oder

Filet vom Charolais-Rind (+6,-)

Miso-Wasabi-Ingwer-Jus, Daikon-Rübe und Nussbutter-Pürree
à la carte 49/60

• • • •

Variation von regionalem Käse

(Käse anstelle Dessert +9,-)

à la carte 29

• • • •

Erdbeeren

Basilikum-Sorbet, Joghurt-Crème, Meringue italienne
à la carte 24

oder

Vanille und Schokolade

Chaud-Froid au Chocolat, Vanille-Eiscreme
à la carte 24

à la carte * : Oscietra Caviar 30gr

Pomme Moscovite « Maison »

90,-

Langustines royales 4/7

Beurre blanc mit Eisenkraut

90,-

Thunfisch-Steak

Japanische Tomaten-Soße, Reismudeln, Furikake

49,-

* 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