

# Menu „juillet“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Plats: Entrée, Poisson, Coquelet, Dessert : 109,-

▪ 5 Plats: plus Homard : 142,-

▪ 6 Plats: plus Homard plus Fromage : 159,-

## Foie d'Oie cuit au torchon

*Gelée de Fleur de Sureau, Chutney d'Oignons, Chips de Jambon*  
à la carte 42

ou

## Truite saumonée d'Ondenval

*Truffe d'été, Concombre, Granny-Smith, Yuzu*  
à la carte 36

• • • •

## Poisson noble

*Pot-au Feu de Pastèque, Tomates cerises, Basilique*  
à la carte 49/59

• • • •

## Baby-Homard

*Petit-pois, Estragon, Hollandaise*  
à la carte 49/69

• • • •

## Coquelet

ou

## Filet d'Angus (Hof Gompelmann, Troisvièreges) +6,-

*Jus au Miso, wasabi et Gingembre, Radis blanc, Purée au Beurre noisette*  
à la carte 49 / 60

• • • •

## Assiette de fromages de la région (à la place du dessert +9,-)

à la carte 29

• • • •

## Fruits rouges

*Sorbet à la Citronnelle, Panna Cotta*  
à la carte 24

ou

## Dame noire & blanche

*Chocolat Valrhona, Crème glacée à la Vanille Bourbon*  
à la carte 24

à la carte \* : Caviar Sturia IGP 30gr

*Pomme Moscovite « Maison »*

90,-

Langoustines Royales 4/7

*Petit-pois, Estragon, Hollandaise*

90,-

Steak de Thon

*Sauce Tomate japonaise, Nouilles de Riz, Furikake*

49,-

\* minimum entré-plat / max différents 3 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