

Menü „Juli-August“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

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

▪ 5 Gänge: plus Hummer: 142,-

▪ 6 Gänge: plus Hummer plus Käse: 159,-

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

• • • •

Steinbutt

Pot-au-Feu mit Wassermelone, Kirschtomate, Basilikum
à la carte 49/59

• • • •

Baby-Hummer

Erbsen, Estragon, Hollandaise
à la carte 49/69

• • • •

Stubenküken

oder

Filet vom Angus-Rind

(Hof Gompelmann, Troisvièrges) +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

• • • •

Rote Früchte

Zitronenmelisse-Sorbet, Panna Cotta
à la carte 24

oder

Dame noire & blanche

Valrhona-Schokolade und Bourbon-Vanille-Eiscreme
à la carte 24

à la carte *: Caviar Sturia IGP 30gr

Pomme Moscovite « Maison »

90,-

Langustines royales 4/7

Erbsen, Estragon, Hollandaise

90,-

Thunfisch-Steak

Japanische Tomaten-Soße, Reisnudeln, 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