

Menü „September“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gang: Vorspeise, Seeteufel, Pluma, Dessert: 109,-

▪ 5 Gänge: plus Hummer: 142,-

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

Gänseleber „cuit au torchon“
Holunder-Gelee, Orangetten, Schinken-Chips
à la carte 42

oder

Wolfsbarsch
Mariniert und gebläut, Zitronencaviar, Combava, gegrillter Lauch, Buttermilch
à la carte 39

• • • •

Seeteufel
Spätburgunder-Verjus © Meyer-Näkel, Ahr, Pfirsich, Fenchel, Dill
à la carte 49

• • • •

Bretonischer Hummer
À la Chiffonade du Potager, Estragon, Kerbel
à la carte 69

• • • •

Pluma iberico
„Moutarde de Meaux“, geräucherte rote Beete, Bohnen mit Bohnenkraut
à la carte 49

• • • •

Variation von regionalem Käse (Käse anstelle Dessert +9,-)
à la carte 29

• • • •

Waldbeer-Clafoutis
Mandel-Eiscreme
à la carte 24

à la carte *: Caviar Sturia IGP 30gr

Pomme Moscovite « Maison »

90,-

Langustines royales 4/7

À la Chiffonade du Potager, Estragon, Kerbel

90,-

Thunfisch-Steak

Japanische Tomaten-Soße, Reismudeln, Furikake

49,-

Dame noire & blanche

Valrhona-Schokolade und Bourbon-Vanille-Eiscreme

24,-

* 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