

# Menü „Oktober“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

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

▪ 5 Gänge: plus Jakobsmuscheln : 145,-

▪ 6 Gänge: plus Jakobsmuscheln 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

*Fenchel, Dill, Coulis vom Spätburgunder-Verjus* ® Meyer-Näkel, Ahr  
à la carte 49

• • • •

Jakobsmuscheln und Royal Belgian Caviar

*Eisenkraut-Beurre blanc*  
à la carte 69

• • • •

Hirschkalbfilet (alternativ pluma iberico)

*Rotwein-Jus, Ingwer, Ananas, Ratatouille aux « 4 épices », Purée Robuchon*  
à la carte 54

• • • •

Variation von regionalem Käse (Käse anstelle Dessert +9,-)

à la carte 29

• • • •

Clafoutis mit Waldbeer-Clafoutis

*Mandeleiscreme*  
à la carte 24

à la carte \* : Caviar Sturia IGP 30gr

*Pomme Moscovite « Maison »*

90,-

Thunfisch-Steak

*Japanische Tomaten-Soße, Reismudeln, Furikake*

52,-

Rebhühnchen „patte-rouge“

*Sauce „Périgourdine“, Spitzkohl, Grenaille-Ratte-Kartoffel*

65,-

Dame noire & blanche

*Valrhona-Schokolade und Bourbon-Vanille-Eiscreme*

29,-

\* Samstagabend bieten wir ausschließlich unser 5-Gang Monats-Menü an

Allergien und Intoleranzen bitte im Voraus absprechen / Änderungen im Menü können berechnet werden