

* * * *

HOTEL ZUR POST GOURMET-RESTAURANT

« SAINT SYLVESTRE 2020 »

AMUSE BOUCHES

FINE SOUPE ORIENTALE DE POISSON AU SAFRAN
KLEINES ORIENTALISCHES FISCHSÜPPCHEN MIT SAFRANSCHAUM

Menu : *exemple de 2019*

SAUMON GRAVELAX EN TARTARE CRÈME DE CHOUFLEUR ET CAVIAR SEVRUGA BELGE
TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS BLUMENKOHL-CRÈME DE CHOUFLEUR UND BELGISCHER SEVRUGA KAVIAR
2016 Grain de Survie, Chardonnay, Domaine Pommier, Bourgogne (bio)

■ ■ ■
ROYALE DE HOMARD RATATOUILLE AU CORIANDRE FRAIS
HUMMER „ROYALE“ RATATOUILLE MIT FISCHEM KORIANDER
2018 EOS de Guillaume Guérin, Bordeaux blanc (bio)

■ ■ ■
RIS DE VEAU CROUSTILLANT CRÈME DE MARRONS CÈPES ET TRUFFES D'HIVER „TUBER MELANOSPOUM“
KROSSES KALBSBRIES MARONENCRÈME, STEINPILZE UND WINTERTRÜFFEL « TUBER MELANOSPORUM »
2017 Les Vieilles Virgnes de Sylvaner, Domaine Ostertag, Alsace (bio)

■ ■ ■
CANARD À L'ORANGE « DELUXE »
ENTE À L'ORANGE „DELUXE“
2016 Domaine Tardieu Ferrand, Carignan, Coteaux du pont du Gard

■ ■ ■
MILLEFEUILLE AU FROMAGE
KÄSE-MILLEFEUILLE
■ ■ ■
RÊVE DE POIRE « WILLIAMS » ESPUMA CHAUD À LA NOIX DE COCO
« WILLIAMS-BIRNEN-TRAUM » WARMER KOKOSNUSS-ESPUMA
Poiré Authentique, Eric Bordelet, Normandie

■ ■ ■
PETIT FOURS

...UNE COUPE DE CHAMPAGNE À MINUIT/MITTERNACHT

- | | |
|---|------------|
| • Menü inklusive Weine ohne Übernachtung: | 225 € |
| • 2 Nächte mit Frühst., am 31/12 dieses Menü inkl Wein sowie am 30/12 ein 4-Gang Menü (ohne Wein) | 475 € p.p. |
| ...im Luxuszimmer « Grand Cru » : | 519 € p.p. |
| • <i>Menu vin inclus sans logement :</i> | 225 € |
| • 2 nuitées avec pt déj, le 31 ce menu avec vin compris <i>et le 30/12 un menu à 4 plats (sans vin)</i> | 475 € p.p. |
| ...en chambre de luxe : « Grand Cru » : | 519 € p.p. |

Hotel zur Post (sprl.), Hauptstrasse 39, 4780 St.Vith, Belgien

Tel: +32/(0)80/228.027 Fax: +32(0)80/229.310

www.hotelzurpost.be info@hotelzurpost.be

IBAN: BE12 363 0502609 92 BIC: BBRUBEBB
