

* * * *

HOTEL ZUR POST GOURMET-RESTAURANT

Tarif Covid (October 21 - ??)

Catégorie : <u>Zimmer-chambre-kamer</u> :	„Cru Bourgeois“ 2.Etage	„Champagne“ 2.Etage/jardin	„Grand Cru“ 1.étage
1 Tag-jour-dag Weekend „Dine & Wine“	185 € pp.*	195 € pp.*	215 € pp.*
1 Tag-jour-dag Midweek** „Dine & Wine“	165 € pp.*	175 € pp.*	195 € pp.*
<u>Beinhaltet-comprenant-omvattende</u> : (no wine -30 € pp.)			
Eine Übernachtungen mit Frühstück, sowie abends jeweils ein schönes 5-Gänge Menü mit Weinbegleitung <i>Comprenant 1 nuitée avec petit déjeuner et le soir un beau diner gastronomique de 5 plats et ses vins</i>			
Een overnachting met ontbijt, zoals avond een mooi 5 gangen menu met aangepaste wijnen			
* * * *			
2 Tage-jours-dagen Weekend „Dine & Wine“	345 € pp.*	355 € pp.*	375 € pp.*
2 Tage-jours-dagen Midweek** „Dine & Wine“	325 € pp.*	335 € pp.*	355 € pp.*
<u>Beinhaltet-comprenant-omvattende</u> : (no wine -50 € pp.)			
Zwei Übernachtungen mit Frühstück, sowie abends jeweils ein schönes 5-Gänge Menü mit Weinbegleitung <i>Comprenant 2 nuitées avec petit déjeuner et chaque soir un beau diner gastronomique de 5 plats et ses vins</i>			
Twee overnachtingen met ontbijt, en elke avond een mooi 5 gangen menu met aangepaste wijnen			
* * * *			
* Einzelzimmerzuschlag, supplément chambre single-kamer toeslag :	p.Tag/jour/dag	+ 75 € Weekend	
* Einzelzimmerzuschlag, supplément chambre single-kamer toeslag :	p.Tag/jour/dag	+ 50 € Midweek	
** „Mid-Week“ = <i>Mittwoch oder Donnerstag , mercredi ou jeudi, woensdag of donderdag</i>			

« MENU THURSDAY / SATURDAY »

1. GÄNSELEBER-DUO QUITTE, GERÄUCHERTE MANDELN UND BRIOCHE
DUO DE FOIE D'OIE COING, AMANDES FUMÉES ET BRIOCHE
ODER
1. ROTE BEETE-TATAR BELUGA-LINSEN „À L'ORANGE“ VANILLE-PIMENT D'ESPELETTE
TARTAR DE BETTERAVE ROUGE LENTILLES BÉLUGA À L'ORANGE, PIMENT D'ESPELETTE
2. JAKOBSMUSCHELN LIMONE, PETERSILIENWURZEL UND ROTKOHL-COULIS
COQUILLE ST-JACQUES CITRON VERT, RACINE DE PERSIL ET CHOU AU VIN ROUGE
3. HIRSCHKALBFILET AUX 4 ÉPICES, HOLUNDER-ARBOISWEIN-JUS, PURÉE „HOMMAGE À JOËL ROBUCHON“
FILET DE FAON AUX 4 ÉPICES, JUS AU VIN D'ARBOIS ET SUREAU, PURÉE „HOMMAGE À JOËL ROBUCHON“
4. KLEINE AUSWAHL VON REGIONALEM KÄSE
PETITE ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION
5. SCHOKOLADE „GRAND CRU“ HASELNÜSSE AUS PIEMONT UND PEKAN-NUSS-EISCRÈME
SCHOKOLADE „GRAND CRU“ NOISETTES DU PIEMONT ET GLACE AUX NOIX DE PÉCAN

« MENU WEDNESDAY / FRIDAY »

1. OURTALER LACHSFORELLE KIMCHI, RETTICH UND KALAMANSI
TRUITE SAUMONÉE KIMCHI, RADIS BLANC, KALAMANSI
2. WOLFSBARSCH VERJUS COULIS, TRAUBEN, BIRNEN UND GEGRILLTER SPITZKOHL
BAR DE LIGNE COULIS AU VERJUS, RAISINS, POIRES ET CHOU POINTU GRILLÉ
3. ZARTE REHKEULE GEBRATEN, KÜRBIS-GARNITUR, BOUCHÉE À LA REINE MIT WALDPILZE
GIGUE DE CHEVREUIL RÔTI POTIRON, BOUCHÉE À LA REINE AUX CÈPES
4. KLEINE AUSWAHL VON REGIONALEM KÄSE
PETITE ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION
5. ANANAS, KOKOSNUSS UND RHUM À LA PINA COLADA { LAKTOSE-UND GLUTENFREI }
ANANAS, NOIX DE COCO ET RHUM À LA PINA COLADA { SANS LACTOSE ET GLUTEN }

- ☞ **Allergien, Inteleranzen oder Änderungswünsche müssen vorab geklärt sein**
- ☞ **Les allergies, intolérances ou demandes de changement doivent être clarifiées à l'avance**
- ☞ **Allergieën, intolerancies of wijzigingsverzoeken moeten op voorhand worden opgehelderd**