

Menü „Mai“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gänge * : Lachsforelle, Angelbarsch, Hähnchen, Dessert : 100,-

▪ 5 Gänge: plus Velouté oder Cocotte : 129,-

▪ 6 Gänge: plus Velouté und Cocotte : 150,-

Ondenvaler Lachsforelle

*Granny Smith in Kalamansi, Daikon-Rübe, Fingerlimes-Caviar
à la carte 42,-*

• • • •

Angelbarsch

*Rhabarber, grüner Tee, Lampong Pfeffer, Frühlingszwiebeln
à la carte 49-/ 65,-*

• • • •

Kerbel-Bärlauch-Velouté

*Spargel, Kartoffelmousseline und zarter Speck-Chips
à la carte 39,-*

oder

Cocotte mit Entenleber

*Spinat, Sellerie, Trüffel
à la carte 49,-*

• • • •

Poularde au Vin jaune et Morilles

*Traditionelles Gericht mit Morcheln und Poularde von der Bio-Ferme Bastin, Stavelot
à la carte 59,-*

• • • •

Variation von regionalem Käse

à la carte 24,-

(Käse anstelle Dessert +9,- / zusätzlich zu Menü +19,-)

• • • •

Crème-brulée

*Belgische Erdbeeren und Japanische Waffel
à la carte 19,-*

oder

Dulcey Schokolade

*Miso-Salz-Caramel und Eiscreme
à la carte 19,-*

* Samstagabend bieten wir ausschließlich unser Monats-Menü an / Allergien und Intolleranzen bitte im Voraus absprechen ** nur auf Vorbestellung

à la carte * : Pomme de Terre Moscovite

30g Royal Belgian Caviar

39,-

Froschschenkel

*Kerbel-Coulis, Kräuterpürrée ***

(nur auf Vorbestellung)

55,- / 65,-

Langoustines « Royales »

Sesam-Orangen-Butter, Carotten-Mousseline

79,- / 95,-

Wagyu-Steak © Andreas Ballmann, St.Vith

*aus dem 800° C Beefer, gegrillter Lauch und Yuzu-Hollandaise ** (min 2 Pers.)*

85,-PP.

