

# Menü „Juni-Juli“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gänge \* : Vichyssoise, Steinbutt, Wagyu, Dessert : 105,-

▪ 5 Gänge: plus Hummer oder Cocotte : 130,-

▪ 6 Gänge: plus Hummer und Cocotte : 155,-

## Vichyssoise

*Erbse, Zuckerschoten, Artischocke, Frischkäse aus Wavremont, Gartenkräuter*

à la carte 39,-

• • • •

## Steinbutt

*Beurre Blanc, Fenchel, Orange, Passionsfrucht*

à la carte 49- / 65,-

• • • •

## Baby-Hummer

*Fregula, Muschel-Schaum, Tomate, Estragon*

à la carte 49,-

## oder

## Cocotte mit Entenleber

*Spinat, Champignons, Sellerie, Trüffel*

à la carte 49,-

• • • •

## Wagyu-Rind © Andreas Ballmann, St.Vith

*Sesam-Lack, Salatherz, Yuzu-Hollandaise und „Fritte Maison“*

à la carte 89,-

• • • •

## Variation von regionalem Käse

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

à la carte 24,-

• • • •

## oder

## Tartelette au Chocolat « Guanaja »

*Bourbon-Vanille-Eiscreme*

à la carte 19,-

## Himbeer-Symphonie

*Joghurt-Sorbet*

à la carte 19,-

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

à la carte \* : Pomme de Terre Moscovite

*30g Royal Belgian Caviar*

39,-

Froschschenkel

*Kerbel-Bärlauch-Coulis, Kräuterpürrée \*\**

55,-

Langoustines « Royales »

*Sesam-Orangen-Butter, Carotten-Mousseline*

79,- / 95,-

Kalbs-Bries und Bäckchen

*Morcheln, Bohnen, Püree „Robuchon“*

58,-

Crème brûlée

*à la Vanille Bourbon und rote Früchte-Sorbet*

19,-

