

---

# Menü „September“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gänge: Thunfisch, Wolfsbarsch, Täubchen, Dessert : 105,-

▪ 5 Gänge: plus Langustine oder Risotto : 135,-

▪ 6 Gänge: plus Langustine und Risotto : 160,-

---

## Tataki vom Yellowfin-Thunfisch

*Rote Beete und Yuzu, Kohlrabi und Sesam*

à la carte 42,-

• • • •

## Wolfsbarsch

*Spinat, Pinienkerne, Beurre Blanc mit „Royal Belgian Caviar“*

à la carte 49,- / 65,-

• • • •

## Langustine

*weisser Tomatenschaum, Cannelloni mit Studentenblume*

à la carte 58,- / 78,-

## oder

## Krosses Kalbsbries

*Risotto mit hiesigen Pfifferlingen (auch ohne Bries möglich)*

à la carte 49,- / 60,-

• • • •

## Anjou-Täubchen (alternativ mit Kalbsfilet)

*Fermentierte Himbeer, Törtchen vom „Vegder Jemös“ mit Liebstöckel und Püree Robuchon*

à la carte 55,-

• • • •

## Variation von regionalem Käse (Käse anstelle Dessert +9,- / zusätzlich zu Menü +19,-)

à la carte 24,-

• • • •

## Guanaja-, Ivoire- und Caramelia-Valrhona-Schokolade

*Bourbon-Vanille-Eiscreme, Mirabellen mit Mandel-Likör*

à la carte 19,-

## oder

## Weisser Pfirsich

*Quark, Mandeln, Zitronenverbene-Sorbet*

à la carte 19,-

Samstagsabend bieten wir ausschließlich unser Monats-Menü an / Allergien und Intoleranzen bitte im Voraus absprechen / Änderungen im Menü können berechnet werden

---

à la carte : Pomme de Terre Moscovite 30g Royal Belgian Osietra Caviar

90,-

Wagyu-Rind © Andreas Ballmann, St.Vith

*Entrecôte und Filet mit Sesam-Lack, Yuzu-Hollandaise „Fritte Maison“* nur für alle gemeinsam

90,- (Menüzuschlag +35)

Crème brûlée

*à la Vanille Bourbon und rote Früchte-Sorbet*

19,-

---