

Menü „Oktober“

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gänge: Hamachi, Wolfsbarsch, Wild, Dessert : 105,-

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

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

Hamachi

Rote Beete und Yuzu, Kohlrabi und Sesam

à la carte 39,-

• • • •

Wolfsbarsch

Zitronengras, konfiertes Butternut, Petersilien-Dip

à la carte 42,- / 55,-

• • • •

Homard bleu

Aufgeschäumte Marronen-Nage, Lauch und grüner Sellerie

à la carte 59,-

oder

Krosses Kalbsbries

Risotto mit hiesigen Pfifferlingen (auch ohne Bries möglich)

à la carte 49,- / 60,-

• • • •

Hirschkalbfilet (alternativ mit Wachtelbrust)

Waldfrucht-Pfeffer-Kruste und Rotwein-Jus, Törtchen vom „Vegder Jemös“ 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, Himbeere mit Mandel-Likör

à la carte 19,-

oder

Île flottante

Birne im weissen Porto und Caramel-Kokosnuss-Coulis

à la carte 19,-

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

à la carte :	<u>Pomme de Terre Moscovite</u>	30g Royal Belgian Osietra Caviar	90,-
	<u>Langustines Royales</u>	Dashi-Sud mit Smokey Lapsang-Tee, grüne Linsen „du Puy“ und Schwarzwurzel-Chips	90,-
	<u>Wagyu-Rind</u> © Andreas Ballmann, St.Vith	Sesam-Lack, Yuzu-Hollandaise „Fritte Maison“	nur für alle gemeinsam 90,- (Menüzuschlag +35)
	<u>Crème brûlée</u>	à la Vanille Bourbon und rote Früchte-Sorbet	19,-