

Menü „November“

by Eric Pankert & Andy Nelles, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 4 Gänge: Jakobsmuschel, Seeteufel, Wild, Dessert : 105,-

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

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

Jakobsmuschel

Blumenkohl, Zitrusfrüchte, Piment d'Espelette, Estragon

à la carte 45,-

• • • •

Seeteufel

Langustinen-Consommé, Smokey Lapsang, Topinambur

à la carte 48,-

• • • •

Homard bleu

Zitronengras, konfiertes Butternut, Petersilien-Dip

à la carte 59,-

oder

Gebratene Entenleber

Aufgeschäumte Marronen-Nage, Lauch und grüner Sellerie

à la carte 49,-

• • • •

Rehrücken (alternativ mit Wachtelbrust)

Trüffel-Jus, Sellerie, Spitzkohl, Buchenpilze und Püree Robuchon

à la carte 59,-

• • • •

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

à la carte 24,-

• • • •

Millefeuille

Apfelterrine, Sabayone, Vanille-Eiscreme

à la carte 19,-

oder

Île flottante

Birne im weissen Porto und Caramel-Kokosnuss-Coulis

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

<u>à la carte</u> :	<u>Pomme de Terre Moscovite</u>	30g Royal Belgian Osietra Caviar	90,-
	<u>Langustines Royales</u>	Sesam-Orangenbutter	90,-
	<u>Wagyu-Rind</u> © Andreas Ballmann, St.Vith	Sesam-Lack, Yuzu-Hollandaise „Fritte Maison“	90,- (Menüzuschlag +35)
	<u>Crème brûlée</u>	à la Vanille Bourbon und rote Früchte-Sorbet	19,-