

Menü „Januar-Februar“

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

▪ 4 Gang: Vichyssoise, Saibling, Angus, Dessert : 109

▪ 5 Gänge: plus Hummer-Ravioli oder Kalbsbries : 139

▪ 6 Gänge: plus Hummer-Ravioli und Kalbsbries : 165,-

Vichyssoise

Ochsenschwanz-Gelee, Räucher-Aal, Royal Belgian Caviar

à la carte 55,-

• • • •

Bachsaibling

Vadouvan-Nage, Mango-Chutney, Weisskohl

à la carte 39,-

• • • •

Hummer-Ravioli

Tom-Yum, Lotus- und Schwarzwurzel

à la carte 48,-

oder

Kalbsbries und Winter-Trüffeln

(auch vegetarisch möglich)

Maronen-Crème und Endivien

à la carte 59,- / 79,-

• • • •

Black-Angus © Eifel-Angus-Farm, Maspelt

Soja-Jus, wilder Brokkoli, Pak Choi, Pürree mit Sesam

à la carte 59,-

• • • •

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

à la carte 24,-

• • • •

Exotische Früchte

Passionsfrucht, Ananas und Kokosnuss

à la carte 25,-

oder

Dubai-Schokolade

Pistazien, Sesam, Kadaifi

à la carte 25,-

Samstagabend 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>	<i>30g Royal Belgian Osietra Caviar</i>	90,-
	<u>Langustines Royales</u>	<i>Sesam-Orangenbutter</i>	90,-
	<u>Gefüllte Wachtel</u>	<i>Entenleber, Wintertrüffel, Sauce Archiduc, Purrée Robuchon</i>	75,-
	<u>Crêpe Suzette</u>	<i>Bourbon-Vanille-Eiscreme, Grand-Marnier-Orangenlikör</i>	29,-

minimum 2 Personen