

Menu „mars“

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

▪ 4 Plats: Tartare, Cabillaud, Agneau, Dessert : 109

▪ 5 Plats: plus Homard ou Flan/Truffes : 139

▪ 6 Plats: plus Homard et Flan/Truffes: 165,-

Tartare de Boeuf „Black Angus“ © Eifel-Farm, Maspelt

Oeuf de Caille, Pickels, Pommes soufflées (possible en plat végétarien)

à la carte 42,-

• • • •

Cabillaud

Ecume de Moules, Pak Choi, Risotto au Safran

à la carte 48,- / 58,-

• • • •

Raviolis de Homard

Tom Yum, Salsifis, Asperges-Thai

à la carte 59,-

et/ou

Flan japonais

Foie de Canard, Champignons, truffes „Tuber Melanosporum“

à la carte 59,-

• • • •

Agneau de Sisteron (alternative avec Filet de Veau)

Ratatouille, Ras el Hanout, Polenta au Pecorino

à la carte 69,-

• • • •

Assiette de fromages de la région (à la place du dessert +9,- / en supplément +19)

à la carte 24,-

• • • •

Citron de Menton

Basilic, Meringue italienne, Sablé breton

à la carte 24,-

ou

Saint-Honoré 2.0

Millefeuille fin, Crème praliné, Craquelin

à la carte 24,-

à la carte : Oscietra Caviar

Vichyssoise, Gelée de Queue de Boeuf, Anguille fumée, 30g Caviar

95,-

Langoustines Royales

Beurre blanc à la Vanille „Bourbon“

90,-

Caille farcie

Foie de Canard, Truffes „Tuber melanosporum“ Sauce Archiduc

79,-

Crêpe Suzette

Crème glacée à la Vanille, Grand-Marnier

merci de commander au début de repas, min. 2 Personnes

29,-



* Le samedi soir, nous servons uniquement notre menu du mois / Merci de prévenir les allergies ou intolérances à l'avance / changements dans le menu peuvent entraîner un supplément