

Schloss Seefels

*krebse*Essen

Freitag, 17.09.2021, 18.30 Uhr
Tischreservierung +43 4272 2377

5 Gänge mit Aperitif & Weinbegleitung 180
ohne Aperitif, ohne Weinbegleitung 105
Gedeck 5,5

*Wildfang-Flusskrebse aus der Drau.
Eine wahre Delikatesse. Veredelt in der Schlossküche.
Kombiniert mit ausgesuchten Tropfen
von der Champagne bis an die Côte d'Azur.*

Gaumenfreuden

Champagner-Aperitif



Kerbelknolle | Krebserl | Paradeiser

Scharfgarbe | Lachsforellenkaviar

Rosé Triennes A.C. | Triennes | Nas les Pins



Krebsenschaumsuppe

Purple Curry | Kokos | Mango

Chablis ,Les Preuses' Grand Cru | P. Piuze



Krebse

Tagliolini | Brückler Artischocken

Mâcon-Verzé | Domaine Leflaive



In Dill-Kümmelsud gekochte Krebserl

Knoblauch-Baguette | Dips | Ostpaj

Bourgogne | Domaine Pierre-Yves Colin-Morey



Dunkle Schokolade

Himbeere | Mandel

Beaune 1er Cru Clos Du Roi | Domaine Marchand-Tawse | Nuits-St. George