



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

MUSIK & GENUSS

Abendmenü



Aufstrichteller mit Gebäck *ACGLO*

Vorspeisenvariation

Zweierlei vom Naturpark-Schafkäse auf bunten Blattsalaten,
Garnele mit Avocado-Creme und Paradeiser-Terrine *GLMOB*

Hokkaido-Schaumsuppe

leicht scharf, mit Frühlingsrolle am Spieß *AGLO*
oder

Geeiste Gurken-Dill-Suppe

leicht scharf, mit Gurkenspieß *GLO*

Gefülltes Perlhuhn-Brüstchen

mit Natursafterl, glasierten Karotten
und cremiger weißer Polenta *ACGLO*
oder

Gebratenes Lachsfilet

mit Zitronensalz auf Zucchini-Risotto
und gehobeltem Asmonte *ADGLO*
oder

Jungspinat-Gnocchi

mit Kirschparadeisersoße, Rucola,
Gemüsechip und gehobeltem Asmonte *GLO*

Spaziergang durch die süße Ecke des Schlosses

Crème-Brûlée mit Beeren, Zitronen-Eis,
Hippenblume, Schlossherz *ACGEHO*

