IT

Inverno al Kracherlemoos

La nostra selezione per voi

La stagione fredda merita momenti di piacere davvero speciali.
Scegliete tra i nostri menù da 3 o 4 portate e godetevi una serata rilassante in un'atmosfera calda e accogliente.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al menù in base alla **stagionalità e alla disponibilità** delle materie prime.

Aperitivi consigliati

EVENING SKY MOCKTAIL la nostra proposta analcolica per l'aperitivo	9,80 €
LALILA BUTTERFLY il nostro aperitivo preferito con una nota alcolica	8,80 €
PROSECCO BOLLA	39,00 € / a bottiglia
VIN BRULÉ ROSSO	6,80 €
VIN BRULÉ BIANCO	6,80 €

Cestino di pane da accompagnare all'aperitivo

CESTINO DI PANE MISTO burro salato // creme spalmabili stagionali // pancetta	9,80 € a persona
Pane supplementare	4,80 € a persona

Menù Seefeld

3 portate (Zuppa, Piatto principale e Dessert) **€ 68,80 a persona**

VELLUTATA DI CAVOLO ROSSO
canederlino di semolino al tartufo

COSCIA D'OCA BRASATA
salsa cremosa ai funghi di bosco // canederlo di patate // broccoli selvatici

Alternativa di pesce

FILETTO DI TROTA ALLA MUGNAIA
patate al prezzemolo // burro nocciola

Alternativa vegetariana

SCHLUTZKRAPFEN STAGIONALI DEL KRACHERLEMOOS
pomodorini ciliegino sciolti // burro nocciola // spinacino novello // grana padano

CANEDERLO DI PRUGNE
spuma allo yuzu // briciole di pan di zenzero

Menù Kracherlemoos

4 portate (Zuppa, Portata intermedia, Piatto principale e Dessert) **€ 78,80 a persona**

VELLUTATA DI PASTINACA
olio verde // chicchi di melograno

TARTARE DI SALMERINO SALMONATO DELLA LEUTASCH
crescione di stagione // fieno di sedano

ARROSTO DI MANZO COTTO SOUS-VIDE
purè di patate al tartufo // salsa cremosa ai porcini

Alternativa di pesce

SALMERINO COTTO SOUS-VIDE
lenticchie marinate all'asiatica // spuma tom kha

Alternativa vegetariana

PASTA AL TARTUFO
pepe nero macinato fresco // lamelle di tartufo

CRÈME BRÛLÉE AL PAN DI ZENZERO
gelato alla noce

www.kracherlemoos-seefeld.at