Menüvorschläge

Verehrte Gäste.....
.....für Ihre Feierlichkeit **ab 10 Personen** dürfen Sie sich aus den folgenden Vorschlägen ein **einheitliches** Menü ab 3 Gängen zusammenstellen.
Herr Feckl berät Sie gerne persönlich oder telefonisch (wir bitten um Terminabsprache).

Vorspeisen

• Gebratene Salzwassergarnele mit Mango-Chili-Salat	27,00
• Thunfischmedaillon, weißes Pfeffermousse, Grapefruit und Avocado	25,00
• Feines von der Gelbschwanzmakrele mit Soja, Mango und Passionsfrucht	25,00
• Gebratene Jakobsmuschel und geschmorter Pulpo mit Artischocke, Olive und Tomate	25,00
• Saiblingsfilet mit Sauerrahm, Gurke und kleinem Kräutersalat	23,00
• Wachtelbrust und Keule an Bohnen-Granatapfelsalat	23,00
• Spargelsalat (Saison) mit Vinaigrette	23,00
• Gänselebervariation mit Sellerie und grünem Apfel	30,00

Suppen

• Curry-Zitronengras-Suppe	16,00
• Karotten-Ingwer-Suppe	14,00
• Tomaten-Essenz mit Topfen-Basilikumklößchen	16,00
• Wild-Essenz mit Morchelklößchen	16,00

Pasta, Zwischengang

• Spinat-Ricotta-Tortellini in Salbeibutter	18,00
• Tomatenravioli in Basilikumschaum	18,00

Fisch als Zwischen- oder Hauptgang

	ZWG	HG
• Weißes Heilbuttfilet mit Feinem von der Erbse und grünem Spargel	24,00	38,00
• Gebratener Loup de Mer im Chilifond	28,00	40,00
• Steinbuttfilet in Portugieser Sauce	30,00	44,00
• Zanderfilet im Kartoffel-Olivenfond	24,00	38,00
• Arktische Eismeerforelle mit Karotte und Mango	24,00	38,00
• Kabeljau im gelben Linsen-Curry-Fond	24,00	38,00
• Gebratenes Doradenfilet an Curry-Kokosschaum mit asiatischem Gemüse	24,00	38,00
• Seezungenfilet in Trüffelrahmsauce auf zweierlei Sellerie	28,00	44,00

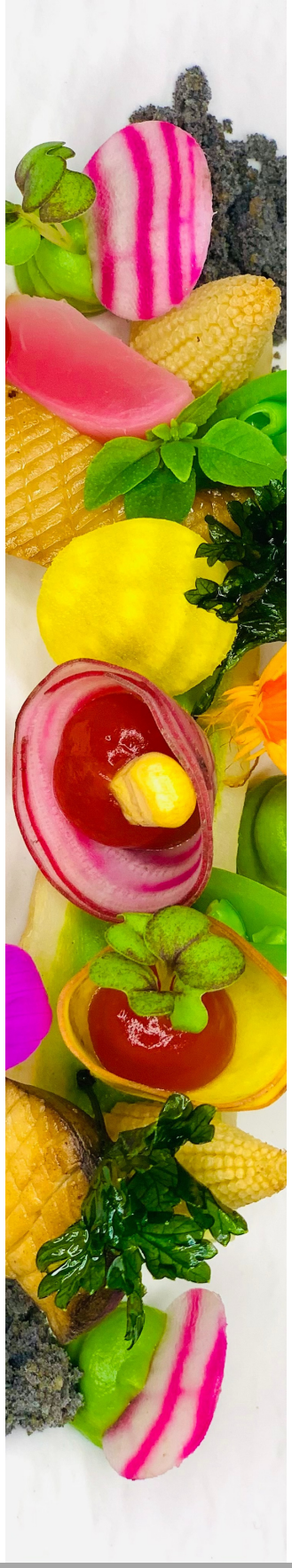
Hauptgang Fleisch

(Die Beilagen inkl. Gemüse zu den Hauptgängen sind abhängig nach Saison und Absprache)

• Angus Beef-Variation in Barolosauce	38,00
• Steak vom Iberico-Schwein in Ahorn-Essig-Sauce	36,00
• Feines vom Kalb in Morchelsauce	40,00
• Medaillons vom Kalbsfilet in Limonensauce	40,00
• Maispoulardenbrust in Pommery-Senf-Sauce	35,00
• Duett vom Lamm in Rosmarinjus	40,00

Desserts

• Vanille-Crème brûlée mit Beeren und Sorbet	18,00
• Dessert-Variation der Saison	20,00
• Feines von Ananas und Kokos	18,00
• Duett von Erdbeere und Rhabarber	18,00
• Das Beste von der Valrhona-Schokolade	20,00
• Schokoladen-Himbeer-Törtchen mit Champagner-Eis	20,00
• Flüssiger Schokoladenkuchen mit Feinem von der Mango	18,00



LANDHAUS FECKL / KELTENWEG 1 / 71139 EHNINGEN / TEL: 07034/23770 / WWW.LANDHAUSFECKL.DE / INFO@LANDHAUSFECKL.DE