

Kulinarische Highlights zum Jahreswechsel

BEGINN UM 18.30 UHR MIT APERITIF & FINGERFOOD

MENÜ AB 19.00 UHR

SALAT ST.HUBERT
MIT GÄNSELEBER-EIS UND -PRALINE,
DÖRROBST-CHUTNEY UND KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

HALBER BABY-HUMMER
IN ORANGEN-ESTRAGON-BUTTER
MIT GRÜNEM SPARGEL

GEBRATENER LOUP DE MER UND JAKOBSMUSCHEL
IN PERIGORD-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

MEDAILLONS VOM KALBSFILET IN MADEIRAJUS
MIT POLENTA-SOUFFLÉ-SCHNITTE

UNSER SILVESTER-DESSERT

HAUSGEMACHTES FEINGEBÄCK

AB 0:30 KÜCHEN-PARTY MIT VIELEN LECKEREIEN - OPEN END -

280,00 € PRO PERSON

VEREHRTE GÄSTE, DAS MENÜ WIRD INKL. REGIONALER WEINBEGLEITUNG SOWIE
BIER, ALKOHOLFREIER GETRÄNKE & DEN KAFFEESPEZIALITÄTEN SERVIERT
(AUSGENOMMEN DIGESTIFS)

VEREHRTE GÄSTE!
DIE RESERVIERUNG BEINHÄLTET EINE ANZAHLUNG VON 100,00 € PRO PERSON.
DIE GENAUEN DATEN FÜR DIE ANZAHLUNG ERHALTEN SIE MIT UNSERER BESTÄTIGUNG.
NUR NACH ERHALT DER ANZAHLUNG WIRD DIE RESERVIERUNG GÜLTIG.
SIE HABEN DIE MÖGLICHKEIT BIS ZUM 10.12.2026 KOSTENFREI ZU STORNIEREN.
DANACH WIRD DIE ANZAHLUNG EINBEHALTEN.
VIELEN DANK!
IHR LANDHAUS FECKL-TEAM