

WEIHNACHTS-MENÜ 2022

Gerne begrüßen wir Sie
mit einem Glas Champagner Laurent-Perrier
oder Traubensecco



Weingut Aldinger
(inkludiert im Menüpreis)



VORSPEISEN

Gänseleber-getruffelt
mit Brioche, Erdnuss
und Gänseleber-Eis

oder

Gelbschwanzmakrele "Tatar und gebeizt"
auf Kichererbsen-Crème
mit Curry, Ingwer und Koriander

oder

Ehninger Ackersalat
mit karamellisierten Walnüssen,
Kürbiskernen und Granatapfel



Dieses Menü gibt es ausschließlich
am 1. Weihnachtsfeiertag abends
und am 2. Weihnachtsfeiertag
mittags und abends

ZWISCHENGANG

Hausgemachte Nudeln
mit weißem Trüffel

HAUPTGANG

Medaillons vom Kalbsfilet in Pommery-Estragon-Jus
mit Selleriepüree, Steinpilzstrudel und handgeschabten Spätzle
oder

Gebratenes Steinbuttfilet in Champagnersauce
mit Schwarzwurzel-Spinatgemüse
oder

Knusprige Oldenburger Bauernente mit Apfelrotkohl,
Kartoffelknödel
oder

Bratpfel-Tortellini auf geschmortem Sellerie mit gebackenem Eigelb

DESSERT

Weihnachtliches Dessert-Potpourri

oder

Feines von der Valrhona Schokolade
mit Mandarine

PREISE

4-Gang-Menü: 165,00 €

3-Gang-Menü: 145,00 €

Gerichte für Kinder nach Absprache
Saisonale Änderungen behalten wir uns
vor!

Verehrte Gäste! Wir bitten Sie um eine Anzahlung von 100,00 € pro Erwachsenen
bis zum 28.11.2022 auf unser Konto: Kreissparkasse Böblingen, IBAN: DE 24 60350130 000 2197155

Bitte als Verwendungszweck "Name + Weihnachtsfeiertag" angeben.

Nur durch die Anzahlung wird Ihre Reservierung gültig.

Die Reservierung können Sie kostenfrei bis zum 05.12.2022 stornieren.

Danach wird die Anzahlung einbehalten.

Vielen Dank! Ihr Landhaus Feckl Team

SILVESTER-MENÜ 2022



BEGINN UM 18.30 UHR MIT APERITIF:
CHAMPAGNER LAURENT PERRIER BRUT & FINGERFOOD

MENÜ AB 19.00 UHR

GÄNSELEBER VARIATION MIT KIRSCHEN, SCHOKOLADE UND CHILI

2018er Riesling Auslese Weingut Wöhrwag



GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL MIT WILDLACHSTATAR, ESTRAGON CRÈME, GRÜNEM SPARGEL UND CHAMPAGNER-BEURRE-BLANC

*2019er Chardonnay Sonnenberg Weingut Dautel Bönningheim
oder 2021er Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough*



SEEZUNGENFILET MIT PERIGORD TRÜFFEL UND ZWEIERLEI SELLERIE

*2016er Felsler Weissburgunder Reserve Weingut Leth Wagram
oder 2018er Bourgogne "Jardin du Calvaire" Etienne Sauzet*



MEDAILLON VOM HIRSCHRÜCKEN IN BERBERITZEN-PFEFFERJUS

*2018er "Der Rote Löwe" Lemberger trocken Weingut Graf Adelman
oder 2019er Barbera d'Alba "Regiaveja" Bovio La Morra*



UNSER SILVESTER-DESSERT > 2023

Kaffee und hausgemachtes Feingebäck



ZU MITTERNACHT

1 Glas Champagner

AB 0:30 KÜCHEN-PARTY "REVIVAL" MIT VIELEN LECKEREIEN -OPEN END-
(SELBSTVERSTÄNDLICH DER AKTUELLEN SITUATION MIT HYGIENEKONZEPT ANGEPASST)

390,00 € PRO PERSON

**VEREHRTE GÄSTE, DAS MENÜ WIRD INKL. ALLER GETRÄNKE SERVIERT.
(AUSGENOMMEN DIGESTIFS)**

Wir bitten Sie um eine Anzahlung von 100,00 € pro Person
bis spätestens zum 16.12.2022 auf unser Konto: Kreissparkasse Böblingen, IBAN: DE 24 60350130 000 2197155
Bitte als Verwendungszweck "Name + Silvestermenü" angeben.
Nur durch die Anzahlung wird Ihre Reservierung gültig.
Die Reservierung können Sie kostenfrei bis zum 16.12.2022 stornieren.
Danach wird die Anzahlung einbehalten.
Vielen Dank! Ihr Landhaus Feckl Team