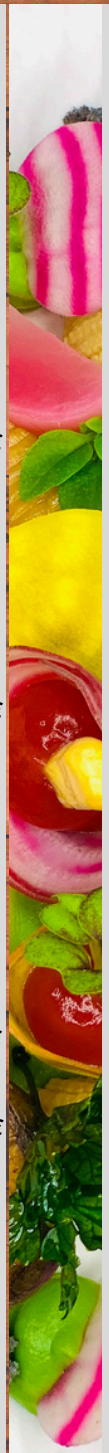
LANDHAUS FECKL

Franz Feckl's Klassiker

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	21,00 €
Hummersalat à la Chef mit grünem Spargel	49,00€
Unsere Festtagssuppe	20,00 €
Hummersuppe mit Estragon	22,00 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit Romanesco und gemischtem Reis	56,00 €
Gebratenes Wallerfilet in Speck-Schaum auf Heckengäulinsen mit Bete und Kartoffelstampf	56,00€
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Ackersalat und Bratkartoffeln	49,00 €
Ochsenschwanz-Ragout mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	49,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	46,00 €

Unsere Dessert- Klassiker

Mousse von dreierlei Schokoladen	24,00 €
Dessert-Potpourri	26,00 €
Variation von Nougat, Mandarine und Mohn	25,00 €



Menü

Gebratene Rotbarbe
mit Feinem vom Kürbis und Ackersalat
36,00 €

Störfilet in Orangen-Estragon-Fond
und Chicorée
38,00 €

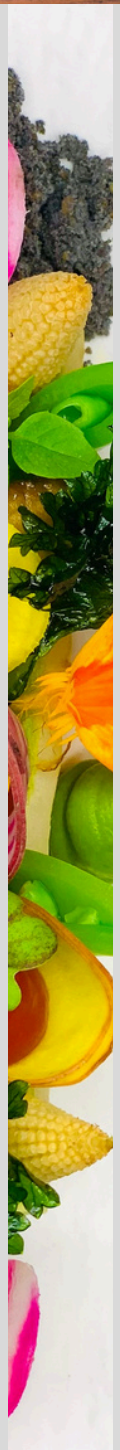
Medaillons vom Hirschrücken
in Lorbeer-Pfefferjus
mit zweierlei Rotkohl,
Romanesco, Feige, Waldpilznocke
und Hselnuss-Schupfnudeln
62,00 €

Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf,
schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney
oder
Dessert nach Wahl

Komplettes Menü 140,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge)
108,00 €

Weinbegleitung zu den Menüs
für 3 Gänge 40,00 € / 4 Gänge 48,00 €
pro Person

- auf Wunsch auch Kohlenhydrat- reduziert



Vegetarisches Menü

Waldpilzparfait
mit Portweingelee,
Brioche und Petersilienwurzel
30,00 €

Brie de Meaux-Ravioli
in Nussbutter und glasierter Feige
28,00 €

Geschmorter Kürbis
mit Kohlrabi und Grieß
42,00 €

Dessert nach Wahl
oder
Rohmilchkäse mit Trauben,
Feigensenf, schwarzen Nüssen
und hausgemachtem Chutney
Menü komplett 111,00 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert 96,00€

Unsere Käseplatte

Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney 28,00€

Wir erlauben uns, Umbestellung von Gängen und Beilagen zu berechnen.