

WEIHNACHTS-MENÜ 2025

AM 25.12. ABENDS UND 26.12. MITTAGS UND ABENDS

Gerne begrüßen wir Sie
mit einem Glas Champagner Laurent Perrier
oder Traubensecco
Weingut Aldinger
(inkludiert im Menüpreis)

VORSPEISEN

*Beefstatar mit Wachtelbrüstchen
Perigord-Trüffel, Sellerie
und Gänseleberpraline*

oder

*Terrine vom Schottischen Lachs
und seinem Kaviar
mit Sauerrahm*

oder

*Ehninger Ackersalat
mit karamellisierten Walnüssen, 
Kürbiskernen und Granatapfel*



ZWISCHENGANG

*Hausgemachte Nudeln
mit weißem Trüffel* 

oder

*Steinbutt-Süppchen mit Champagner
und Hummerklößchen*

HAUPTGANG

*Hirschmedaillon in Preiselbeer-Pfeffersauce
mit gebratenen Waldpilzen*

oder

Loup de Mer in gelben Curry-Linsenfond

oder

*Knusprige Oldenburger Bauernente
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel*

oder

Petersilienwurzel-Risotto mit gebackenem Kürbis 

DESSERT

*Weihnachtliches
Dessert-Potpourri*

oder

*Feines von Nougat, Mandarine
und Lebkuchen*

PREISE INKL. CHAMPAGNER

4-Gang-Menü inklusive Dessert: 180,00 €

3-Gang-Menü inklusive Dessert: 160,00 €

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 28.11.2025 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 05.12.2025 stornieren.

Danach wird die Anzahlung einbehalten.

Vielen Dank! Ihr Landhaus Feckl Team