

Kulinarische Highlights zum Jahreswechsel

BEGINN UM 18.30 UHR MIT APERITIF & FINGERFOOD
Spätburgunder Winzer Sekt vom Weingut Johner

MENÜ AB 19.00 UHR

FEINES VON DER GÄNSELEBER
MIT QUITTE UND HONIG



HUMMER-LASAGNE À LA CHEF
MIT GRÜNEM SPARGEL



GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL MIT LACHSTATAR
IN NUSSBUTTER-VINAIGRETTE MIT ESTRAGON-CRÈME



ROSA GEBRATENES RINDERFILET
UND GESCHMORTE ROULADE "FF"
IN BAROLOSAUCE



UNSER SILVESTER-DESSERT >2026



HAUSGEMACHTES FEINGEBÄCK



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

270,00 € 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 ERWACHSENEN.
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 20.12.2025 KOSTENFREI ZU STORNIEREN.
DANACH WIRD DIE ANZAHLUNG EINBEHALTEN.

VIELEN DANK!

IHR LANDHAUS FECKL-TEAM