

Menü
„Landhaus Kuckuck“

Rote Bete Carpaccio
mit gebratener Garnele
an Feldsalat

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln
Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße

Sanddorn-Orangen-Mousse
Mailänder Mandeltörtchen
Joghurteis

39,00 €

Vorspeisen

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Frankfurter grüner Sauce
an herbstlichem Salat 14,80 €

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
an Pastinakenpüree und hausgemachtes Essiggemüse 16,50 €

Geräucherte Entenbrust an Orangen-
Fenchelsalat mit Preiselbeeren 16,80 €

Suppen

Süppchen vom Hokkaidokürbis
mit steirischem Kernöl 9,00 €

Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse
und Fadennudeln 9,00 €

Hauptgerichte

Schottischer Wildlachs mit Limonenpfeffer gebraten Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	28,50 €
Gebratener Kabeljau mit Safransauce grüner Spargel und Wildreisplätzchen	32,00 €
Gekochter Tafelspitz mit Markknochen, Meerrettichsauce Wirsinggemüse und Bouillonkartoffeln	25,50 €
Eifeler Hirschragout in Wacholderrahm Kräuterseitlinge und hausgemachte Spätzle	28,50 €
Entrecôte vom Kalb mit Waldpilze à la crème Serviettenknödel	32,00 €

Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten mit Rissolée kartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette	26,50 €
Elsässische Lauchquiche an herbstlichen Salaten in Himbeeressig-Nussöl	17,00 €

Dessert

Zwetschgenröster mit hausgemachtem Vanilleeis	8,50 €
Quittenmousse, Birnentarte und Apfelsorbet	13,00 €
Dessertvariation Landhaus Kuckuck	14,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen	14,00 €