

Menü
„Landhaus Kuckuck“

Rote Bete Carpaccio mit
gebratenen Seewassergarnelen
Feldsalat

Aufgeschlagenes Wildkräutersüppchen
mit gebeizter Lachsroulade

In Nussbutter gebratenes Saiblingsfilet
mit Sauce Béarnaise auf Frühlingslauch
karamellierte Möhrchen, Estragonkartoffeln

Marinierte Thai Mango mit Himbeeren
hausgemachtes Vanilleeis
Borkenschokolade

58,00 €

Vorspeisen

Klassischer Matjessalat mit Gurke, Ei, Tomate	14,80 €
Geräucherte Entenbrust an Orangen- Fenchelsalat mit Preiselbeeren	16,80 €
Terrine vom Eifeler Hirschkalb, pochierter Preiselbeerapfel kleiner Feldsalat in Pinienkernvinaigrette	17,00 €

Suppen

Zitronengrassüppchen mit Crevetten	9,00 €
Geflügelconsommé royal mit feinem Wurzelgemüse und Fadennudeln	9,00 €

Hauptgerichte

Gebackenes Atlantik-Rotbarschfilet mit Sauce Remoulade warmer Kartoffel-Gurkensalat	28,50 €
Isländischer Kabeljau mit Dijonsensauce auf Champagnerkraut, Kräuterkartöffelchen	32,00 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Preiselbeerapfel Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	27,00 €
Geschmorte Hasenkeule „Ardenner Art“ mit Rosenkohl Trauben und Maronen, Haselnusskräpfen	27,50 €
Rinderfiletsteak mit Sauce Béarnaise Gemüsepotpourri, Kartoffel-Parmesan-Gratin	32,00 €

Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten mit Rissoléekartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette	26,50 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße	26,00 €

Dessert

Zwetschgenröster mit hausgemachtem Vanilleeis	8,50 €
Himbeer-Schokoladen-Variation Mousse, Sorbet und Törtchen	13,00 €
Dessertvariation Landhaus Kuckuck	14,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen	14,00 €