

*Menü*  
*„Landhaus Kuckuck“*

Salat von grünem und weissem Spargel  
in Vinaigrette, italienischer Culatello-Schinken

\*\*\*

Saiblingsfilet auf Blattspinat  
Safransauce, Kerbelkartöffelchen

\*\*\*

Mousse von weisser Valrhona-Schokolade  
mit Eierlikör, Espresso-Eis und  
warmem Rhabarbertörtchen

48,00 €

**Vorspeisen**

Vitello Tonnato mit Limette Tomatenconcasse und gebackenen Kapern	15,00 €
Mit Ahornsirup gratinierter Ziegenfrischkäse auf mediterranem Gemüse	14,80 €
Räucherfischparfait im Lachsmantel mit Meerrettich-Kräuter-Crème fraîche Wildkräutersalat	16,80 €

**Suppen**

Legiertes Spargelcremesüppchen mit Schnittlauch-Crème fraîche	9,00 €
Tafelspitzconsommé royal mit feinem Wurzelgemüse und Fadennudeln	9,00 €

## Hauptgerichte

Gebratene Schnitte vom schottischen Wildlachs mit Saiblingskaviar, Schwetzinger Stangenspargel Estragonkartöffelchen	32,00 €
Gebratener Seeteufel mit Dijonsensauce auf Champagnerkraut, Kräuterkartöffelchen	32,00 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Preiselbeerapfel Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	27,00 €
Rehragout in Wacholderrahm mit gebratenen Mairitterlingen und badischen Spätzle	28,50 €
Rumpsteak vom US-Beef mit Sauce Béarnaise Gemüsepotpourri, Kartoffel-Parmesan-Gratin	34,00 €

## Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten mit Rissoléekartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette	26,50 €
Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce Wirsinggemüse und Bouillonkartoffeln	28,00 €

## Dessert

Trilogie von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Himbeer-Schokoladen-Variation Mousse, Sorbet und Törtchen	13,00 €
Dessertvariation Landhaus Kuckuck	14,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen	14,00 €