

Menü
„Landhaus Kuckuck“

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

Omble Chevalier 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, Schwetzingen Stangenspargel Estragonkartöffelchen	32,00 €
Kross gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut, kleine Petersilienkartöffelchen	29,00 €
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit roter Beete und Sauerrahm Gemüsereis	32,00 €
Kalbsschulterbraten mit Senf-Estragonsauce Bohnen-Schalottenragout und Rosmarinkartöffelchen	28,50 €
Entrecôte vom US-Beef mit Sauce Béarnaise Gemüsepotpourri, Kartoffel-Parmesan-Gratin	32,00 €

Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten mit Rissolée kartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette	26,50 €
Kalbszunge in weißer Schnittlauchsauc mit Spargel und Kartoffelpüree	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 €