

Menü
„Landhaus Kuckuck“

Räucherfischparfait im Lachsmantel
Sahnemeerrettich, Salatbouquet

Atlantik-Rotbarsch auf der Haut gebraten
Sauce Remoulade, schwäbischer Kartoffelsalat

Mango-Sanddorn-Mousse
Karamell-Meersalz-Panna cotta
Joghurteis

48,00 €

Vorspeisen

Geschmorter Kürbis mit Chili 16,50 €
Ziegenfrischkäse und Ahornsirup

Rote Bete - Carpaccio mit Feldsalat 15,00 €
Walnüssen und Granatapfelkernen

Tatar vom isländischen Bio-Lachs 18,50 €
Avocado und kleines Reibeküchlein

Suppe

Wildkräutersüppchen mit Butter-Croutons 11,00 €
und Nordsee-Crevetten

Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse 11,00 €
und Fadennudeln

Hauptgerichte

Gebratenes Lachssteak in Nussbutterschaum auf mediterranem Gemüse, Süßkartoffelwürfel	30,00 €
Gebratener norwegischer Skrei auf Rahmsauerkraut beurre blanc, Estragonkartoffeln	30,00 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Preiselbeerapfel mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Butter-Püree	29,00 €
Argentinisches Entrecôte mit Sauce Béarnaise kl. Ofenkartoffel mit Rosmarin und Knoblauch	34,00 €
Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce Spitzkohl à la crème, Bouillonkartoffeln	28,00 €
Eifeler Rehragout in Wacholderrahm Johannisbeerrotkohl, hausgemachte Spätzle	28,50 €

Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten mit Rissolée kartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette	28,50 €
Gebratene frische Gänseleber auf Preiselbeerapfel Portweinjus, winterlicher Salat	22,00 €
Heringsfilets „Hausfrauen Art“ mit Gürkchen, Äpfeln und kleinen Pellkartoffeln	18,50 €
Steinpilzrisotto mit geschmolzenen Tomaten und Wildkräuter (vegetarisch)	19,00 €

Dessert

Trilogie von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Williams-Christ-Birnenmousse Schokoladentarte und Birnensorbet	13,00 €
Dessertvariation Landhaus Kuckuck	14,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen	14,00 €