

Menü
„Landhaus Kuckuck“

Feine Gemüseterrine
Frankfurter Grüne Sauce, Salatbouquet

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
mit Champignons, Rote Bete
Basmatireis

Gebackene Griessschnitte
Beerenkompott und Topfeneis

48,00 €

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeerapfel
Agen-Pflaume und Wildkräutersalat 18,50 €

Ziegenfrischkäse auf mediterranem Gemüse 14,50 €

Vitello Tonnato, rosa gebratene Kalbfleischscheiben
in Thunfischsauce, Kapern, herbstliche Salate 15,50 €

Tatar vom schottischen Wildlachs 21,00 €
Avocado und kleinem Reibekuchen
Kräuter-Dijonsenf-Sauce

Räucherforellenparfait mit Kaviar 17,00 €
Sommersalat in Himbeeressig-Nussöl

Suppe

Fruchtiges Zitronengrassüppchen mit Kokos
und gebratenen Garnelen 13,00 €

Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse
und Fadennudeln 11,00 €

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.
Sprechen Sie uns bitte an.

Hauptgerichte

Poelierter schottischer Wildlachs mit Estragonschaum Gurkenspaghetti und Pariser Kartoffeln	31,00 €
Pochierter Heilbutt mit Vongole auf feinem Wurzelgemüse Safranvelouté, Petersilienkartöffelchen	29,00 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Preiselbeerapfel Röstzwiebeln und Kartoffel-Butter-Püree	29,00 €
Rumpsteak vom Omaha-US-Beef „Café de Paris“ Bohnen-Schalottengemüse, kleine Ofenkartoffeln	34,00 €
Cordon bleu vom Milchkalb mit Erbsen und Möhrchen, Steinpilze	29,50 €

Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Kalbsschnitzel in Nussbutter gebraten mit lauwarmem schwäbischen Kartoffelsalat	28,50 €
Rosa Currylinsen im Gemüsesud mit Limonen- Crème fraîche und frischer Minze (vegetarisch)	16,00 €
Lauwarme Gemüsequiche auf Rote-Bete-Carapccio Feldsalat in Himbeeressig-Nussöl- (vegetarisch)	16,00 €

Dessert

Trilogie von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Mousse vom heimischen Apfel Apfelstreusel und Karamelleis	13,00 €
Pfirsich Gâteau mit Aprikosengebackenem und Mandelmilcheis	13,00 €
Dessertvariation Landhaus Kuckuck	15,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse (5 Sorten) Affineur Waltmann, Erlangen	15,00 €