

Menü

“Landhaus Kuckuck”

Gaspacho Andaluz (mediterrane Gemüsesuppe -kalt-)

Geschmorte Rehroulade aus der Schulter
mit Semmel, Nüssen und Pistazien
Pfifferlinge, Rahmwirsing, Preiselbeerapfel

Dame Blanche
Hausgemachtes Vanilleeis
mit Schokoladensauce

48,00 €

Vorspeisen

Weisses Tomatenmousse auf mediterrane Art mit Basilikumpesto und Salatbouquet	16,50 €
Vitello Tonnato, rosa gebratene Kalbfleischscheiben auf Thunfischsauce, Kapern und Limone	17,00 €
Charentais-Melone mit italienischem Culatello-Schinken	15,00 €

Suppe

Legiertes Spargelsüppchen mit Rauchlachsstreifen	11,00 €
Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse und Eierschwämmchen	11,00 €

Hauptgerichte

Kross gebratenes Zanderfilet mit geschmolzener Tomatenconcassée, Blattspinat und Kräuterkartöffelchen	30,00 €
Pochierter schottischer Wildlachs mit Sauerampferschaum Gurkenspaghetti und Butterkartoffeln	31,00 €
Bayrisches Entrecôte Dry Aged, Rotwein-Schalotten-Jus feine Speckböhnchen und Kartoffel-Parmesan-Gratin	36,00 €

Spezialitäten

Wiener Kalbsschnitzel in Nussbutter gebraten mit lauwarmem schwäbischen Kartoffelsalat	28,50 €
Spargel-Risotto mit Kräuter-Ricotta (vegetarisch)	16,00 €
Gegrillte Polenta mit mediterranem Gemüse und Limonen-Joghurt (vegetarisch)	16,00 €

Dessert

Trilogie von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Erdbeer-Sauerrahmmousse, Romanoff-Eis Frischkäsetörtchen	13,00 €
Sonnenfruchtmousse mit Aprikosengebackenem und Limettensorbet	13,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse (5 Sorten) Affineur Waltmann, Erlangen	15,00 €

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