

## Menü

### “Landhaus Kuckuck”

Gemüsequiche an herbstlichen Salaten  
Kräuter-Crème fraîche

\*\*\*

Eifeler Hirschragout  
Preiselbeerapfel, Rahmspitzkohl  
und Serviettenknödel

\*\*\*

Dame Blanche  
Hausgemachtes Vanilleeis  
mit Schokoladensauce

48,00 €

## Vorspeisen

Italienischer Burrata mit bunten Tomaten Basilikum-Pesto	18,50 €
Vitello Tonnato, rosa gebratene Kalbfleischscheiben auf Thunfischsauce, Kapern und Limone	17,00 €
Eismeergarnelen in Cocktailsauce mit marinierter Avocado und Salatbouquet	17,50 €

## Suppe

Zitronengrassüppchen mit gebratener Garnele	12,50 €
Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse und Eierschwämmchen	11,00 €

## Hauptgerichte

Gebratener Wolfsbarsch auf Zucchini-Oliven-Risoni, Kapernbutter	31,50 €
Gebratenes Saiblingsfilet in Noilly Prat-Sauce Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	31,00 €
Geschmorte Kalbsbäckchen, Rahmwirsing Kartoffel-Butterpüree	28,50 €
Kalbsrückensteak mit gebratenen Kräuterseitlingen feine Nüdelchen	36,00 €

## Spezialitäten

Wiener Kalbsschnitzel in Nussbutter gebraten mit lauwarmem schwäbischen Kartoffelsalat	28,50 €
Kokos-Linsen-Curry mit Gemüse und Basmatireis <b>(vegan)</b>	16,00 €
Gebratene Pilzgalette Couscous und Gemüsejus <b>(vegetarisch)</b>	16,00 €

## Dessert

Trilogie von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Mousse von der Zwetschge und Joghurt Zwetschgen-Haselnussandkuchen und Vanilleeis	13,00 €
Délice von der Himbeere Sorbet und Beerentörtchen	13,00 €
Dessertvariation Landhaus Kuckuck	15,00 €
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.