

Menü

“Landhaus Kuckuck”

Gemüsequiche an herbstlichen Salaten
Kräuter-Crème fraîche

Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce
Rahmspitzkohl und Bouillonkartoffeln

Dame Blanche
Hausgemachtes Vanilleeis
mit Schokoladensauce

48,00 €

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust an Feldsalat Preiselbeerapfel	18,50 €
Vitello Tonnato, rosa gebratene Kalbfleischscheiben auf Thunfischsauce, Kapern und Limone	17,00 €
Eismeergarnelen in Cocktailsauce mit marinierter Avocado und Salatbouquet	19,50 €

Suppe

Kürbis-Kokos-Süppchen mit Ziegenfrischkäse-Cranberry-Knusperstange	11,00 €
Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse und Eierschwämmchen	11,00 €

Hauptgerichte

Gebratener Wolfsbarsch auf Zucchini-Oliven-Risoni, Kapernbutter	31,50 €
Gebratener Kabeljau in Dijonsenf-Sauce Rahmsauerkraut und Rote Bete-Kartoffeln	32,00 €
Geschmorte Kalbsschulter, Blumenkohl „polnisch“ Kartoffel-Butterpüree	29,00 €
Eifeler Hirschragout, Preiselbeerapfel, Johannisbeerrotkohl und hausgemachte Spätzle	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 (vegan)	16,00 €
Gebratene Pilzgalette Couscous und Gemüsejus (vegetarisch)	16,00 €
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Frankfurter Grüne Sauce herbstlicher Salat und Bratkartoffeln	24,50 €

Dessert

Trilogie von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Mousse von der Zwetschge und Joghurt Zwetschgen-Haselnussandkuchen und Vanilleeis	13,00 €
Orangen-Sanddorn-Mousse Aprikosen-Gebackenenem Weinbergpfirsich-Sorbet	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.