

## Menü

### “Landhaus Kuckuck”

Gemüsequiche an winterlichen Salaten  
Kräuter-Crème fraîche

\*\*\*

Rinderfiletspitzen “Stroganoff”  
mit Champignons, Gurke  
Rote Bete-Streifen, Basmatireis

\*\*\*

Dame Blanche  
Hausgemachtes Vanilleeis  
mit Schokoladensauce

48,00 €

## Vorspeisen

|                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Geräucherte Entenbrust an Feldsalat<br>Preiselbeerapfel                      | 18,50 € |
| Wildterrine mit Eichblatt<br>Clementinen im PX-Essig, Brioche                | 17,00 € |
| Eismeergarnelen in Cocktailsauce<br>mit marinierter Avocado und Salatbouquet | 19,50 € |

## Suppe

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| Aufgeschlagenes Geflügelrahmsüppchen<br>mit Gänseklein            | 11,00 € |
| Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse<br>und Eierschwämmchen | 11,00 € |

## Hauptgerichte

|                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gebratener Wolfsbarsch auf<br>Zucchini-Oliven-Risoni, Kapernbutter                   | 31,50 € |
| Gebratener Kabeljau in Dijonsenf-Sauce<br>Rahmsauerkraut und Rote Bete-Kartoffeln    | 32,00 € |
| Challans-Entenbrust mit Preiselbeerrotkohl<br>Mirza-Apfel und Kartoffelkrapfen       | 32,00 € |
| Hirschkalbsrückenmedaillon mit Wacholderjus<br>Winterrosenkohl, Kartoffel-Pilz-Torte | 36,00 € |
| Kalbsrückensteak mit gebratenen Kräuterseitlingen<br>feine Nüdelchen                 | 34,00 € |

## Spezialitäten

|                                                                                                                           |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Wiener Kalbsschnitzel in Nussbutter gebraten<br>mit lauwarmem schwäbischen Kartoffelsalat                                 | 28,50 € |
| Gebratene Wirsingroulade auf geräucherter Selleriecrème<br>mit Kräuterseitlingen und Rosmarinvelouté <b>(vegetarisch)</b> | 24,00 € |
| Frische Gänseleber in Portweinjus<br>mit Kartoffelpüree und badischem Feldsalat                                           | 22,50 € |
| Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Frankfurter Grüne Sauce<br>herbstlicher Salat und Bratkartoffeln                         | 24,50 € |

## Dessert

|                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Trilogie von hausgemachten Sorbets                                                   | 9,00 €  |
| Mousse von der Zwetschge und Joghurt<br>Zwetschgen-Haselnussandkuchen und Vanilleeis | 13,00 € |
| Orangen-Sanddorn-Mousse<br>Aprikosen-Gebackenen<br>Weinbergpfirsich-Sorbet           | 13,00 € |
| Dessertvariation Landhaus Kuckuck                                                    | 15,00 € |
| Auswahl von Rohmilchkäse (5 Sorten)<br>Affineur Waltmann, Erlangen                   | 15,00 € |

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