

## Menü

### *“Landhaus Kuckuck”*

Geflügelterrinen an Wildkräutersalat  
mit Preiselbeerapfel und  
gefüllter Agenpflaume

\*\*\*

Krosses Zanderfilet auf  
Champagner-Ananaskraut  
Rieslingschaum, Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Dame Blanche  
Hausgemachtes Vanilleeis  
mit Schokoladensauce

52,00 €

## Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust an Feldsalat  
Preiselbeerapfel 18,50 €

Burrata mit buntem Tomatensalat  
und Basilikumpesto 18,50 €

## Suppe

Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse  
und Markbällchen 11,00 €

## Hauptgerichte

Gebratener Kabeljau, Pernodschaum Fenchelgemüse, Kräuterkartoffeln	32,00 €
Geschmorte Kaninchenkeule in Kräuterjus Spitzkohl à la crème und Kartoffelgratin	24,50 €
Kalbsrückensteak mit gebratenen Kräuterseitlingen feine Nüdelchen	34,00 €

## Spezialitäten

Wiener Kalbsschnitzel in Nussbutter gebraten mit lauwarmen schwäbischen Kartoffelsalat	28,50 €
Gemüsequiche an winterlichen Salaten Kräuter-Crème fraîche <b>(vegetarisch)</b>	17,50 €

## Dessert

Trilogie von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Rhabarbermousse, Rübliörtchen und Erdbeersorbet	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.