

Menü

“Landhaus Kuckuck”

Weisses Tomatenmousse auf Tomatensugo
an Herbstsalaten mit Basilikumpesto

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit gebratenen Pilzen und
hausgemachten Spätzle

Dame Blanche
Hausgemachtes Vanilleeis
mit Schokoladensauce

52,00 €

Vorspeisen

Geschmorter Hokkaidokürbis mit Ziegenkäse
und Kräuter-Parmesan-Gebackenes **(vegetarisch)** 18,50 €

Carpaccio von der gelben Bete an herbstlichen Salaten
Nüsse und Rote Bete-Schaum **(vegetarisch)** 17,00 €

Suppe

Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse
und Markbällchen 11,00 €

Legiertes Blumenkohlsüppchen mit
mit Rote Bete-Würfel und Croutons 11,00 €

Hauptgerichte

Gebratenes Rotbarschfilet in mediterraner Würze auf buntem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln	30,00 €
Gekochter Rindertafelspitz in Meerrettichsauce Spitzkohl à la crème und Bouillonkartoffeln	26,00 €
Rumpsteak mit Café de Paris -Butter überbacken Bohnen-Schalotten-Ragout, Kartoffel-Parmesan-Gratin	34,00 €

Spezialitäten

Wiener Kalbsschnitzel in Nussbutter gebraten mit lauwarmen schwäbischen Kartoffelsalat	28,50 €
Gemüsequiche an herbstlichen Salaten Kräuter-Crème fraîche (vegetarisch)	17,50 €
Kürbisrisotto mit Safran und gehobeltem Parmesan (vegetarisch)	18,50 €

Dessert

Trilogie von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Mousse von Zwetschge und Orange Zwetschgenküchlein und -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.