

Menü

“Landhaus Kuckuck”

Wildterrinen mit Preiselbeeren
badischer Feldsalat in Balsamicovinaigrette

Rinderfiletspitzen “Stroganoff”
Champignons, Gurke, Rote Bete
Basmatireis

Dame Blanche
Hausgemachtes Vanilleeis
mit Schokoladensauce

58,00 €

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 €

Hokkaido Kürbissüppchen
mit steirischem Kernöl 11,00 €

Hauptgerichte

Gebratenes Island-Kabeljaufilet auf Rahmsauerkraut Dijonsensauce und Rosmarinkartöffelchen	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 €
Winterliche Rotkohlquiche mit Feige, Datteln und Pinienkernen, Feldsalat und Kräuter-Creme fraiche (vegetarisch)	17,50 €
Gefüllte Zucchini mit Gemüse Couscous und Spinatnudeln (vegetarisch)	18,50 €

Dessert

Trilogie von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Mousse von Blutorange und Sanddorn mit rotem Pfirsichsorbet und Bananen-Schokoküchlein	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.