

## Menü

### “Landhaus Kuckuck”

Gänseleberterrinen mit Preiselbeeren  
badischer Feldsalat in Balsamicovinaigrette

\*\*\*

Rinderfiletspitzen “Stroganoff”  
Champignons, Gurke, Rote Bete  
Basmatireis

\*\*\*

Dame Blanche  
Hausgemachtes Vanilleeis  
mit Schokoladensauce

58,00 €

## Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse im Brickteig mit Apfel, Honig und Thymian, bunter Salat <b>(vegetarisch)</b>	18,50 €
Carpaccio von der gelben Bete an Frühlingssalaten Nüsse und Rote Bete-Schaum <b>(vegetarisch)</b>	17,00 €
Marinierte Black Tiger Garnelen Cocktailsauce und Avocado	24,50 €

## Suppe

Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse und Markbällchen	11,00 €
Pastinakensüppchen mit fritierter Petersilie	11,00 €

## Hauptgerichte

Gebratenes Island-Kabeljaufilet auf Rahmsauerkraut Dijonsensauce und Rosmarinkartoffelchen	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 €
Gefüllte Zucchini mit Gemüse Couscous und Spinatnudeln <b>(vegetarisch)</b>	18,50 €

## Dessert

Trilogie von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Aprikosen-Rosmarin-Mousse, Kaffeeschnitte und Weinbergpfirsich-Crèmeeis	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.