

Menü
„Landhaus Kuckuck“

Räucherfischparfait im Lachsmantel
Sahnemeerrettich, Salatbouquet

Rheinischer Sauerbraten
mit Mandeln und Rosinen
Johannisbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße

Kürbismousse mit Quittengelee
Apfel-Streusel-Gebackenes und Kürbissorbet

48,00 €

Vorspeisen

Geschmorter Kürbis mit Chili Ziegenfrischkäse und Ahornsirup	14,80 €
Vitello Tonnato mit Limette Tomatenconcasse und gebackenen Kapern	15,00 €
Elsässer Quiche an herbstlichen Salaten mit Schnittlauchcrème	15,50 €

Suppen

Hokkaido-Kürbissüppchen mit steirischem Kernöl	9,00 €
Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse und Fadennudeln	9,00 €

Hauptgerichte

Mixed Grill aus Fluß und Meer, Sauce Béarnaise Blattspinat und Kartoffelgratin	32,00 €
Gebratenes Saiblingsfilet auf Brunnenkresse-Risoni und Algen	29,00 €
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit roter Bete und Sauerrahm, Gemüsereis	28,00 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Preiselbeerapfel mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Butter-Püree	28,00 €
Argentinisches Entrecôte mit Sauce Béarnaise kl. Ofenkartoffel mit Rosmarin und Knoblauch	29,00 €
Hirschragout in Wacholderrahm, Steinpilze Johannisbeer-Rotkohl und hausgemachte Spätzle	30,00 €

Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten mit Rissoléekartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette	26,50 €
Steinpilzrisotto mit geschmolzenen Tomaten und Wildkräuter (vegetarisch)	19,00 €
„Badische Wurstspezialitäten“ (5 verschiedene Sorten) Sauerkraut und Kartoffelbutterpüree	22,50 €

Dessert

Trilogie von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Variation von der Zwetschge Mousse, Sorbet und Gebackenes	13,00 €
Dessertvariation Landhaus Kuckuck	14,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen	14,00 €