

Menü
„Landhaus Kuckuck“

Räucherforellenparfait mit Kaviar
auf Sommersalat
Himbeeressig-Nussöl

Cordon Bleu vom Kalb
mit Erbsen und Möhrchen
Pfifferlinge

Erdbeeren à la Romanoff
Vanilleeis

52,00 €

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit feinem Böhnchensalat
Olivenöl und Parmesanspäne 18,50 €

Italienischer Burrata auf Ochsenherztomate
Basilikumpesto und Ruccolaspitzen 17,00 €

Tatar vom schottischen Wildlachs
Avocado und kleinem Reibekuchen
Kräuter-Dijonsenf-Sauce 21,00 €

Suppe

Fruchtiges Zitronengrassüppchen mit Kokos
und gebratenen Garnelen 13,00 €

Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse
und Fadennudeln 11,00 €

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.
Sprechen Sie uns bitte an.

Hauptgerichte

Poelierter schottischer Wildlachs mit Estragonschaum Gurkenspaghetti und Pariser Kartoffeln	31,00 €
Mixed Grill von Edelfischen, gebratene Garnele Sc. Béarnaise, Blattspinat und Kartoffel-Parmesan-Gratin	32,00 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Preiselbeerapfel Röstzwiebeln und Kartoffel-Butter-Püree	29,00 €
Argentinisches Rumpsteak „Café de Paris“ feine Speckböhnchen und Kartoffel-Parmesangratin	32,00 €
Eifeler Hirschragout in Wacholderrahm Preiselbeerapfel, Sommerwirsing, Pfifferlinge hausgemachte Spätzle	28,50 €

Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Kalbsschnitzel in Nussbutter gebraten mit lauwarmem schwäbischen Kartoffelsalat	28,50 €
Matjesfilets auf gebuttertem Schwarzbrot mit Gurke, Ei, Tomate, Kräuter-Crème fraiche	18,50 €
Rosa Currylinsen im Gemüsesud mit Limonen- Crème fraiche und frischer Minze (vegetarisch)	16,00 €
Fregola Sarda (feine Gemüsenudeln) in mediterraner Würze, gehobelter Parmesan (vegetarisch)	18,00 €

Dessert

Trilogie von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Mango-Sanddorn-Mousse Karamell-Meersalz-Panna Cotta, Joghurteis	13,00 €
Variation von Rhabarber, Buttermilch und weisser Schokolade	13,00 €
Dessertvariation Landhaus Kuckuck	15,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse (5 Sorten) Affineur Waltmann, Erlangen	15,00 €