

Menü
„Landhaus Kuckuck“

Crêpinette von der Wachtel an Feldsalat
in Himbeeressig und Nussöl

Geschmorte Keule vom Salzwiesenlamm
mit gebratenem Kotelett in der Kräutermarkkruste
Bohnenstrudel

Mousse von weisser Valrhona-Schokolade
mit Eierlikör, Espresso-Eis und
warmem Rhabarbertörtchen

39,00 €

Vorspeisen

Tafelspitzsülze mit Frankfurter Grüner Sauce an winterlichen Salaten	14,80 €
Cantaloupe-Melone mit italienischem Culatello-Schinken	15,50 €
Räucherfischparfait im Lachsmantel mit Meerrettich- Kräuter-Creme fraiche, Salatbouquet	16,50 €
Gebratene Entenbrust mit mediterranem Gemüse	16,80 €

Suppen

Unser Geflügelrahmsüppchen mit Kräuter-Crème fraîche	9,00 €
Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse und Fadennudeln	9,00 €

Hauptgerichte

In Nussbutter gebratene Nordsee-Scholle mit Feldsalat und Speckkartoffeln	29,50 €
Atlantik-Saibling auf Champagner – Ananaskraut Kartoffelbutterpüree	32,50 €
Eifeler Rehragout in Wacholderrahm mit Preiselbeerapfel und badischen Spätzle	28,50 €
Geschmorte Kalbsschulter mit Wirsing à la crème Rissolée kartoffeln	26,00 €
Badisches Rinderfilet mit Sauce Béarnaise Schalotten-Bohnenragout, Kartoffelgratin	34,00 €

Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten mit Rissolée kartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette	26,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, Preiselbeerapfel und Kartoffel-Butter-Püree	27,00 €

Dessert

Hausgemachtes Vanilleeis „Dame blanche“ mit Valrhona-Schokoladensauce	8,50 €
Schokoladenmousse mit Minzcanache Himbeersorbet und Schokoladenküchlein	13,00 €
Dessertvariation Landhaus Kuckuck	14,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen	14,00 €