

Menü
„Landhaus Kuckuck“

Büffelmozzarella in Balsamico-Vinaigrette
Basilikum und Oxshenherztomate

Kalbsschulterbraten mit Blumenkohl „polnisch“
Rissoléekartoffeln

Erdbeer & Rhabarber
Erdbeer-Joghurt-Mousse mit gebackenem Rhabarbertörtchen
hausgemachtes Erdbeereis und Mandelhippe

42,00 €

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat Parmesan und Basilikumpesto	15,80 €
Holländische Matjesfilets „Primtjes“ auf Schwarzbrot mit Tomate, Ei und roten Zwiebeln	16,00 €
Vitello Tonnato vom Milchkalb mit Thunfischcrème, Zitrone und Kapern	16,50 €
Cocktail von Seewassergarnelen mit Avocado und Mango	17,80 €

Suppen

Geeiste Gazpacho Andaluz mit Strauchtomaten, Paprika und Knoblauch-Croutons	9,00 €
Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse und Fadennudeln	9,00 €

Hauptgerichte

Filet vom Flussbarsch auf krosser Haut in mediterraner Würze mit Oliven, Tomatenconcassée, Kapern und Rosmarinkartöffelchen	28,00 €
Gebratener schottischer Wildlachs mit Noily Prat-Schaum Pinienkern-Blattspinat, Safranrisoni	30,00 €
Eifeler Rehragout in Wacholderrahm mit bayrischen Pfifferlingen, Preiselbeerapfel und hausgemachten Spätzle	27,50 €
Simmenthaler Rinderfilet mit Sauce Béarnaise Bohnen-Schalottenragout, Kartoffel-Parmesangratin	32,00 €
Kalbs-Kotelett mit kleinen bayrischen Pfifferlingen im Kräutersud Kartoffel - Kräutercrepe	32,00 €

Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten mit Rissoléekartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette	26,50 €
In Nussbutter gebratenes Kalbsherzbries mit kleinen Pfifferlingen und Rübstiel	28,00 €

Dessert

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