

Menü
„Landhaus Kuckuck“

Gebratener Ziegenkäse auf Pastinakenpüree
mit mariniertem hausgemachten Essiggemüse

Kalbstafelspitz rosa gebraten, Rotwein-Schalottenjus
Wirsing à la crème und Dauphinekartoffeln

Schokoladenmousse mit Minzcanache
Himbeersorbet und Schokoladenküchlein

39,00 €

Vorspeisen

Geflügelterrinen im Wirsingblatt mit Kräuter Crème fraîche
herbstlicher Salat in Kartoffeldressing 14,50 €

Heimische Waldpilze à la crème
mit feinen Bandnudeln 15,50 €

Räucherfischparfait im Lachsmantel
mit Meerrettich- Kräuter-Crème fraîche, Salatbouquet 16,50 €

Quiche Lorraine an herbstlichen Salaten
mit Schnittlauch-Crème fraîche 14,80 €

Suppen

Unser Gänsesüppchen mit Kräuter-Crème fraîche 9,00 €

Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse
und Fadennudeln 9,00 €

Hauptgerichte

In Nussbutter gebratenes Elsässisches Saiblingsfilet mit Rahmspinat und Estragonkartöffelchen	29,50 €
Weißer Bretonischer Heilbutt auf Champagner – Ananaskraut Kartoffelbutterpüree	32,50 €
Eifeler Hirschrücken in Brombeersauce Preiselbeerrotkohl und Badische Spätzle	28,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit Sauce Béarnaise Romanescoröschen, Kartoffel-Parmesangratin	30,00 €
Kalbs-Kotelett mit heimischen Steinpilzen im Kräutersud Kartoffelcrêpe	32,00 €

Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten mit Rissoléekartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette	26,50 €
Geschmorte Irische Lammhaxe, Schalotten-Bohnenragout gratinierte Kartoffeln	25,00 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, Preiselbeerapfel und Kartoffel-Butter-Püree	27,00 €

Dessert

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