

Menü
„Landhaus Kuckuck“

Badischer Spargel mit schottischem Räucherlachs
und Sauce Hollandaise überbacken

Geschmortes Lammhähnchen
mit Zucchini-Paprika-Gemüse
La Bonnotte de Noirmoutier
(kleine französische Kartoffelsorte)

Erdbeer-Sauerrahmmousse
mit hausgemachtem Vanilleeis
und frischen Erdbeeren

39,00 €

Vorspeisen

Cantaloupe-Melone mit italienischem Culatello-Schinken	15,50 €
Salat von grünem und weißem Spargel mit marinierten Mozzarellakugeln, Basilikum und Kirschtomaten	17,00 €
Matjesfilets „Primtjes“ auf Schwarzbrot mit Ei, Tomate und roten Zwiebeln	16,50 €
Gebratene Entenbrust mit mediterranem Gemüse	16,80 €

Suppen

Geeiste Gazpacho Andaluz mit Strauchtomaten Paprika und Knoblauch-Croutons	9,00 €
Legiertes Spargelsüppchen 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 Wildschweinragout in Pfefferrahm 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 €
Rhabarber-Frischkäsemousse mit Rhabarbertörtchen und rotem Pfirsichsorbet	13,00 €
Dessertvariation Landhaus Kuckuck	14,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen	14,00 €