

*Menü*  
*„Landhaus Kuckuck“*

Vitello Tonnato  
mit Limone und Kapern

\*\*\*

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“  
mit Champignons, Gurken, Rote Bete  
Basmati-Wildreis

\*\*\*

Erdbeer-Sauerrahmmousse  
mit hausgemachtem Vanilleeis  
und frischen Erdbeeren

39,00 €

*Vorspeisen*

Cantaloupe-Melone mit italienischem Culatello-Schinken	15,50 €
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Frankfurter grüner Sauce an sommerlichem Salat	14,80 €
Matjesfilets „Primtjes“ auf Schwarzbrot mit Ei, Tomate und roten Zwiebeln	16,50 €
Geräucherte Entenbrust mit mediterranem Gemüse	16,80 €

*Suppen*

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

## Hauptgerichte

Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“ mit Nordseekrabben und Speckkartöffelchen	29,50 €
Bretonische Rotbarbenfilets in mediterraner Würze Rübstielgemüse in Safranrisoni	32,50 €
Geschmorte Kalbsschulter mit Mandelbroccoli Rissoléekartoffeln	26,00 €
Badisches Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce Schalotten-Bohnenragout, Kartoffelgratin	34,00 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, Preiselbeerapfel und Kartoffel-Butter-Püree	27,00 €
Gekochter Tafelspitz mit Markknochen, Meerrettichsauce Wirsinggemüse und Bouillonkartoffeln	25,50 €

## Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten mit Rissoléekartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette	26,50 €
Pfifferlinge à la crème mit Kräutern und Semmelknödel	22,00 €

## Dessert

Hausgemachtes Vanilleeis „Dame blanche“ mit Valrhona-Schokoladensauce	8,50 €
Variation von der Sauerkirsche Mousse, Törtchen, Sorbet	13,00 €
Dessertvariation Landhaus Kuckuck	14,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen	14,00 €