

## Menü

Gebratene Seewassergarnele  
mit weißem Tomatenmousse  
Pesto und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Pochiertes Kabeljaufilet auf Spargelragout  
und neuen Kartoffelchen

\*\*\*

Gebackener Topfenkrapfen  
mit Erdbeer Panna Cotta und Zitronensorbet

38,00 €

## Vorspeisen

Hausgemachter Blutwurststrudel  
auf Weißkohlsalat und Apfel-Preiselbeerkompott 14,50 €

“Vitello Tonnato “ zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
Kapern, Tomatenconccassée und Limettenfilets 16,00 €

Grüner und weisser Spargel in klassischer Vinaigrette  
geräucherter Wildlachs und Bärlauchcrème 17,80 €

## Suppen

Legiertes Spargelcrèmesüppchen  
mit Schnittlauchschmand 9,00 €

Doppelte Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz  
mit feinem Wurzelgemüse 9,00 €

## Hauptgerichte

|  |         |
|--|---------|
| Filetspitzen Stroganoff mit Mairitterlingen<br>Gurken, Roter Beete und Kräuterreis                   | 25,00 € |
| Königssee-Saiblingsfilet mit deutschem Stangenspargel<br>Sauce Hollandaise und Estragonkartöffelchen | 28,00 € |
| Färsenfilet vom Hohenloher Rind in Rotwein-Schalottenjus<br>Mandelbrokkoli und Rosmarinkartöffelchen | 28,00 € |
| Poelierte Kaninchenkeule in Salbeijus<br>getrüffelter Lauch und Kartoffelpüree                       | 24,80 € |

## Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

|  |         |
|--|---------|
| Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten mit<br>Pellkartöffelchen und bunten Blattsalaten<br>in Vinaigrette | 19,50 € |
| Kalbssahneragoût mit gebratenen Mairitterlingen<br>in Kräuterwürze, hausgemachte feine Bandnudeln          | 24,00 € |

## Dessert

|   |         |
|---|---------|
| Sizilianische Cassata an Orangen-Mandelküchlein<br>mit Pistazieneis | 11,00 € |
| Trilogie von der Valrhona-Schokolade<br>an beschwipsten Himbeeren   | 12,00 € |
| Dessertvariation Landhaus Kuckuck                                   | 13,00 € |
| Auswahl von Rohmilchkäse<br>Affineur Waltmann, Erlangen             | 14,00 € |