

Menü

„Landhaus Kuckuck“

Hausgeräucherte Entenbrust mit
gebackenem Strudel an Balsamicolinsen
Feldsalatröschen

Zweierlei vom Lamm in Kräuterjus
Bohnencassoulet und Kartoffelgratin

Rumfrüchte mit Rieslingbuttereis
Limonen-Crème fraîche

42,00 €

Vorspeisen

Heringsfilets „Hausfrauen Art“ mit
kleinen Pellkartöfchelchen und Feldsalatröschen

Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat
gehobelem Parmesan, Basilikumpesto

Räucherfischmousse im Lachsmantel
mit Saibling-Kaviar und Meerrettichcrème
kleine Reibeküchlein

Cocktail von Seewassergarnelen
mit Avocado und Mango

Suppen

Tafelspitzconsommé mit feinem Wurzelgemüse
und Fadennudeln

Zitronengras-Kokos-Süppchen
mit gebratener Garnele

Hauptgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, Champagner-Ananaskraut
Noilly Prat - Schaum, Estragonkartöffelchen

Isländischer Kabeljau in mediterraner Kruste
mit Zuckerschoten und Erbsen

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahm
mit badischen Spätzle

Poelierte Maishähnchenbrust mit Morchelrahmsauce
Rahmwirsing und Kartoffelschaum

Rinder-Short-Ribs -24 Std. gegart-
mit Burgunder-Schalotten-Sauce, grünem Spargel
und Rosmarinkartoffeln

Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten
mit Rissoléekartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette

Eifeler Hirschrücken in Wacholderjus mit
karamellisiertem Preiselbeerapfel, Johannisbeer-Rotkohl
und Kartoffelklöße

Dessert

Erdbeer-Sauerrahm-Terrine mit Rhabarber-
kompott und Romanoff-Erdbeereis

Dome von der Guanaja - Schokolade mit Maracuja
weißem Schokoladentörtchen und Rum-Rosineneis

Dessertvariation Landhaus Kuckuck

Auswahl von Rohmilchkäse
Affineur Waltmann, Erlangen

Wenn Sie eine Karte mit der Kennzeichnung der Hauptallergene
wünschen, fragen Sie bitte unseren Service