

## Menü

Isländischer Kabeljau  
auf Orangen-Fenchelsalat

\*\*\*

Hummersüppchen  
mit Crevetten und Cognacsahne

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckchen in eigener Jus  
Frühlingsmorcheln, Rübstieler und Butterpüree

\*\*\*

Variation vom Rhabarber mit  
Himbeer-Joghurt-Sorbet

58,00 €

## Vorspeisen

Gebackener Ziegenfrischkäse mit Ahornsirup an Feldsalatröschen mit scharfen Radieschen	14,80 €
Cocktail von Nordseekrabben mit Mango Champignons und Wachtelspiegelei	16,00 €
Drei gebratene Seewassergarnelen mit Oliventapenade Tomatensalsa und Frühlingsalat	18,90 €

## Suppen

Tafelspitz-Consommé mit Markklößchen und feinem Wurzelgemüse	9,00 €
Aufgeschlagenes Spargelsüppchen mit Schnittlauch-Crème fraiche	9,00 €

## Hauptgerichte

Isländisches Rotbarschfilet auf katalanische Art mit Artischocke, gefüllter Kirschtomate, Sardine und Muscheln	29,50 €
Große Seezunge „Müllerin Art“ in Nußbutter gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	32,80 €
Gegrilltes US-Rumpsteak mit Sauce Bordelaise Schalotten-Bohnenragout und Kartoffel-Steinpilz-Torte	31,00 €
Milchkalbsrückensteak in Salbeibutter mit Spitzkohl im Wirsingmantel und Rissolée kartoffeln	29,00 €

## Spezialitäten vom Landhaus Kuckuck

Wiener Schnitzel in Nussbutter gebraten mit Rissolée kartoffeln und Blattsalaten in Vinaigrette	19,50 €
Königsberger Klopse in Kapernsauce, Kartoffelpüree Gewürzgurke und Rote Bete Salat	19,00 €

## Dessert

Ananasparfait mit Kokostörtchen und Rum-Rosineneis	13,00 €
Unsere Schokoladenvariation Schokoladengâteau, Schokoladencrèmeis und warmes Schokoladenküchlein	13,00 €
Dessertvariation Landhaus Kuckuck	14,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen	14,00 €