



Welcome

This is our promise to you:

We cook our food for your body and mind!

Every day anew,

daily freshly.

With our hands-on,

a smile on our face and love in the heart.

With warmest good wishes

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Schurken Team

Der Schurk ist der Schurk,
ist der Schurk



Our Menu-Classics

Menu 1 – FISH

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße, und Baguette

**Home marinated salmon with
dill-mustard cream and baguette**

*

Zanderfilet in Kartoffelkruste mit buntem Gemüse

**Filet of zander fried in a potato crust,
served with vegetables**

*

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Mousse au chocolate with fresh fruits

33,-

Menu 2 – À LA CHEF

Schurkensalat

*Blattsalate mit angeröstetem Speck, Champignons
und Brotwürfeln*

**Schurk-style salad with grilled bacon,
and mushrooms**

*

Steak à la Chef

*mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln und
Speckböhnchen^{3,17,18}*

Angus-Beef with

**Sauce Bearnaise, roast potatoes and
french beans**

*

Dreierlei Sorbets

Passionsfrucht, Cassis und Zitrone

Three different sorbets

Passion fruit, cassis and lemon

37,-

Menu 3 – LAMB

*Karamellisierte Ziegenfrischkäse
und bunte Blattsalate mit Traubenkernölvinaigrette*

**Caramelized goat's cheese
mixed lettuce with grapeseed oil vinaigrette**

*

*Lammrückenfilet in Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und
Speckböhnchen*

**Roast filet of lamb with a herb crust, potato gratin
and beans with bacon**

*

Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet

Crème brûlée with sorbet from the passion fruit

40,-

Menu 4 - VEGETARIAN

Baby-Leaf Salat mit süß-saurem gepickeltem

Hokaido-Kürbis und geröstetem Sesam

**Baby-Leaf salad with
sweet-sour pickled pumpkin
and roasted sesame**

*

Kürbisrisotto

mit gebackenem Kürbis und Pinienkerne

**Pumpkin Risotto
with baked pumpkin and pine nuts**

*

*Apfelküchle - frisch ausgebacken mit Zimtucker,
hausgemachter Vanilleeiscreme und Sahne*

**Apple rings baked in dough
with homemade vanilla ice cream
and whipped cream**

26,-

We recommend in the beginning

<i>Secco rosé Markelsheimer sparkling wine¹⁶</i>	0,1l	4,20 €
<i>Aperol Sprizz with Prosecco and soda^{10,16}</i>	0,2l	5,50 €
<i>Markelsheim Riesling sparkling wine, dry¹⁶</i>	0,1l	5,50 €
<i>Kir Royal Riesling sparkling wine with Cassis liqueur¹⁶</i>	0,1l	5,50 €
<i>Peach Royal Riesling sparkling wine with Peach liqueur¹⁶</i>	0,1l	5,50 €
<i>Walderdbeer Kir Riesling sparkling wine with wild strawberry liqueur¹⁶</i>	0,1l	5,50 €
<i>Aperol Royal Riesling sparkling wine with Aperol^{10,16}</i>	0,1l	5,50 €
<i>Campari Orange²</i>	0,1l	5,20 €
<i>Martini white, red or extra dry</i>	5 cl	3,30 €
Non alcoholic		
<i>Florida Sun</i>		5,50 €
<i>Orange juice, grenadine, passion fruit juice, lemon juice</i>		



Cold Starters

<i>Vorspeisensalat</i> Starter salad with Schurks Vinaigrette and yoghurt sauce	4,20 €
Schurks Antipasti <i>mit Serranoschinken, Cantaloupe-Melone, Tagessuppe, süß-sauer gepickeltem Hokaido-Kürbis, Grillgemüse, Rucola und Parmesan</i> with serrano ham, cantaloupe-melon, soup of the day, sweet-sour pickled pumpkin, grilled vegetables, rocket salad and parmesan	11,90 €
<i>Kartoffel – Ziegenkäse-Tartelette</i> <i>mit roter Zwiebelmarmelade und Salatbukett</i> Potato-Goat cheese- Tartelette with red onion marmalade and salad bouquet	8,50 €
Schurken-Salat <i>Knackige Blattsalate mit angeröstetem Speck 3,17,18, frischen Steinpilz-Champignons und Brotwürfeln</i> Schurk-style salad with grilled bacon and mushrooms	6,80 €
<i>Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße</i> Home marinated salmon with dill-mustard cream	8,80 €
<i>Angus-Rind Carpaccio</i> <i>mit Champignons und Parmesan</i> Carpaccio from Angus-beef with mushrooms and Parmigiano Reggiano	12,50 €



Warm Starters

6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert
6 snails gratinated in butter mixed with herbs 7,80 €

Gebackene frische Champignons mit Remouladensoße
Pan fried mushrooms with remoulade sauce 7,50 €

Knoblauch-Garnelen in Olivenöl
Prawns with garlic 12,50 €

Soups

Flädlesuppe
Consommé Célestine (with shredded pancake) 4,80 €

Tagessuppe
soup of the day



Our Specialities

- Geschmorte Schweinebäckchen** 14,50 €
in Burgundersoße mit angerösteten Serviettenknödel und Speckböhnchen^{3,17,18}
Braised pork cheeks in burgundy sauce with roasted bavarian bread dumpling slices and bacon beans
- Zweierlei vom Lamm** 19,90
Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,1}
Roast filet of lamb with a herb crust and braised roast lamb with potato gratin and beans with bacon
- 36h sous-vide-gegarter Schweinebauch** – knusprig gbacken 13,90 €
mit kräftiger Jus auf Balsamico-Linsen und Kartoffelschaum
Belly of pork with a crispy crust in a delicate gravy, on balsamic lentils and potato foam

Our Classics – from Angus-beef -

- Zwiebelrostbraten** 19,50 €
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle
Roast-beef with onions and „spätzle“
- Kräuterrostbraten** 19,90 €
in Kräuterkruste, mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}
Roast-beef in a herb crust, potato gratin and bacon beans
- Pfeffersteak** 22,50 €
mit grüner Pfefferrahmsoße und Pommes frites
Grilled beef with pepper sauce and french fries
- Knoblauchsteak** 24,90 €
mit angeschwenktem Knoblauch und Zwiebeln, Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse
Grilled beef with garlic and onions, potato cakes and vegetables
- Schurkensteak** 24,90 €
mit Speck, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken, Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse
Grilled beef - schurk-style – gratinated with bacon, onion and hollandaise sauce, potato cakes and vegetables

We will be pleased to serve you a starter salad for a price of 4,20 €

Main courses

pork

Schnitzel paniert mit Pommes frites 11,90 €

Escalope of pork with French fries

Jägerschnitzel mit feiner Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle 13,50 €

Escalope of veal chasseur with spätzle

Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, Kroketten und buntem Gemüse 14,90 €

Escalope of pork, stuffed with ham and cheese, hollandaise sauce, croquette potatoes and vegetables

Schweinemedallions Provencale 15,90 €

mit Kartoffelgratin und mediterranem Pfannengemüse

Medallions of pork with potato gratin and mediterranean pan-fried vegetables

Schweinemedallions Madagaskar 15,90 €

mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebackener Banane, Kroketten und buntem Gemüse

Medallions of pork in a peppercream-sauce, backed banana, croquette potatoes and fresh vegetables

Schweinemedallions in Calvadosrahm 15,90 €

mit frischen Champignons, Kroketten und buntem Gemüse

Medallions of pork in a cream sauce with fresh mushrooms, croquette potatoes and vegetables

turkey

Mandelschnitzel 14,90 €

Putenschnitzel in Mandelkruste, Sauce Hollandaise, Kroketten und buntem Gemüse

Escalope of turkey in an almond crust, Sauce Hollandaise, Croquettes and vegetables

Putenschnitzel in Kräuterkruste mit Rahmnudeln und buntem Gemüse 14,90 €

Escalope of turkey with a herb crust, noodles in a cream sauce and fresh vegetables

Putensteak mit dreierlei Grillsoßen mit Ofenkartoffel und Sour Cream 14,90 €

Turkey steak with three different barbecue sauces, baked potato and sour cream

Currysteak mit gebackener Banane, Früchten und Basmatireis 15,90 €

Breast of turkey in curry with roast fruits and rice

Lady's Surf & Turf 17,50 €

Kleines Putensteak mit Riesengarnelen, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Knoblauchdip

Small Turkey steak with king prawns, baked potato with sour cream and garlic dip

lamb

Lammrückenfilet in Kräuterkruste

26,50 €

mit Sauce Provencale, Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}

Roast filet of lamb with a herb crust, potato gratin and beans with bacon

Angus-Beef

Steak á la Chef mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln und Speckböhnchen^{3,17,18}

25,90 €

Angus-Beef with special herbs,

Sauce Bearnaise, roast potatoes and french beans

Steak

mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream

Angus-Beef with herb butter, baked jacket potatoes and sour cream

mind. 150g Rohgewicht 17,90 €

mind. 200g Rohgewicht 22,50 €

mind. 300g Rohgewicht 29,50 €

Schurks „Surf & Turf“

29,50 €

Steak und Riesengarnelen, Sauce Bearnaise und Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Angus-Steak with sauce bearnaise, King prawns

and baked potatoes

Zweierlei Steaks

19,90 €

von der Putenbrust und vom Angus-Rind mit dreierlei Grillsoßen und Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Angus-Beef and turkey steak with three different barbecue sauces,

baked potato with cream cheese

Fish

Lachsfilet mit Hummersoße ¹⁶ , Basmatireis und buntem Gemüse <i>Grilled Salmon filet with rice and fresh vegetables</i>	19,90 €
Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße ¹⁶ , Bandnudeln und buntem Gemüse <i>Pike-perch filets with winesauce, noodles and vegetables</i>	18,90 €
Zanderfilet in Kartoffelkruste mit buntem Gemüse, Dijon-Senfsoße ¹⁶ <i>Filet of zander fried in a potato crust, served with vegetables</i>	18,90 €
Fischteller mit Lachsfilet, Zanderfilet in Kartoffelkruste, Riesengarnelen mit Hummersoße ¹⁶ , Dijon-Senfsoße ¹⁶ , Bandnudeln und Gemüse <i>Fish dish</i> <i>With grilled salmon, filet of zander in a potato crust, king prawns, noodles and vegetables</i>	21,90 €

Salads

Fitness-Salat mit Blattsalaten, gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten <i>“ Fitness Salad ”</i> <i>Fancy leaf salad with Schurks Vinaigrette and yoghurt sauce, slices of turkey breast, fresh fruits</i>	12,50 €
Salat Neptun Blattsalate mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip <i>“ Neptun Salad“</i> <i>Fancy leaf salad with Schurks Vinaigrette and yoghurt sauce, grilled shrimps on the spit and fried filet of salmon</i>	15,50 €
Steak-Salat Blattsalate mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind und Grillsoßen <i>“ Beef Salad”</i> <i>Fancy leaf salad with Schurks Vinaigrette and yoghurt sauce slices of grilled Angus-Beef with grill sauces, herb butter and baguette</i>	16,50 €

Taste without meat

<i>Hausgemachte Grünkernküchle</i> mit Salat oder Gemüse <i>Homemade cutlet of unripe spelt grain</i> with salad or vegetables	10,80 €
<i>Ofenkartoffel</i> mit Sour Cream und Salat <i>Baked potato with sour cream and salad</i>	7,80 €
<i>Buntes Pfannengemüse</i> mit Kartoffelgratin <i>Grilled vegetables with potato gratin</i>	8,80 €
<i>Serviettenknödel</i> mit Rahmsoße und frischen Champignons <i>Roasted bavarian bread dumpling slices with cream sauce and mushrooms</i>	8,80 €

Flammkuchen

<i>„Elsässer Art“</i> mit Rahm, Speck ^{3,17,18} und Zwiebeln <i>Classic as Alsatian Mini Tarte Flambées</i> with sour cream, bacon and onions	8,50 €
<i>„Knoblauch“</i> mit Rahm, Speck ^{3,17,18} , Zwiebeln und Knoblauch <i>„Garlic“</i> with sour cream, bacon, onions and garlic	8,90 €
<i>„Käse“</i> mit Rahm, Speck ^{3,17,18} , Zwiebeln und Käse <i>„Cheese“</i> with sour cream, bacon, onions and cheese	8,90 €

Desserts

<p>Schurk's chocolate tart <i>- fresh from the oven – with homemade coconut sorbet</i> <i>cooking time: 15 minutes</i> <i>Schurks Schokotörtchen - frisch aus dem Ofen - mit hausgemachtem Kokossorbet</i></p>	7,80 €
<p>3 Kugeln gemischtes Eis² mit Sahne <i>A dish of different ice cream with whipped cream</i> <i>(strawberry, chocolate, vanilla, yogurt, walnut)</i></p>	5,60 €
<p>Dreierlei Sorbets <i>Passionsfrucht, Cassis und Zitrone mit frischen Früchten</i> Three different sorbets, Passion fruit, Cassis und Lemon</p>	6,50 €
<p>Karamellisierter Bananensplit <i>mit Vanilleeiscreme², Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne</i> Caramelised banana split with vanilla ice cream, <i>chocolate sauce, toasted flaked almonds</i></p>	6,50 €
<p>Ofenfrische Waffel <i>mit Vanilleeiscreme², heißen Kirschen und Sahne</i> Fresh waffle with hot cherries and vanilla ice cream</p>	7,40 €
<p>Zweierlei Mousse au chocolat <i>mit frischen Früchten</i> Mousse au chocolate with fresh fruits</p>	6,50 €
<p>Crème brûlée <i>mit Passionsfruchtsorbet</i> Crème brûlée with sorbet from the passion fruit</p>	7,20 €
<p>Geeister Espresso <i>mit Baileysahne</i> Iced espresso with baileys</p>	5,20 €
<p>Unser Dessertteller...<i>eine Variation von unseren Desserts</i> Our Dessert variation</p>	9,50 €
<p>Käseauswahl <i>mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette</i> Small plate with different cheese, fig mustard and grapes</p>	9,80 €

Our Mini-Desserts

<i>Mini-Waffel</i> mit Vanilleiscreme ² , heißen Kirschen und Sahne <i>Mini-waffle</i> with vanilla ice cream and hot cherries		5,60 €
<i>Walnusseiscreme²</i> mit Eierlikör und Sahne <i>Walnut ice cream</i> with egg liqueur		5,50 €
<i>Joghurteiscreme</i> mit frischen Früchten <i>Yoghurt ice cream</i> with fruits		4,80 €
<i>Zitronensorbet</i> mit Limoncello <i>Sorbet of citron</i> with Limoncello		5,00 €
<i>Edelpralinen</i> von der Schokoladenmanufaktur Aczél in Schwarzach	3 pieces	3,00 €
<i>Pralines</i>	7 pieces	7,00 €