

## Vorspeisen

<b>Bunter Vorspeisensalat</b> mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße	4,50 €
<b>Schurken-Salat</b> knackige Blattsalate mit angeröstetem Speck frischen Steinpilz-Champignons und Brotwürfeln	6,90 €
<b>Hausgebeizter Lachs</b> 3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße	8,90 €
<b>Karamellierter Ziegenfrischkäse</b> und bunte Blattsalate mit Traubenkernöl vinaigrette	8,90 €
<b>Gebackene Champignons</b> mit hausgemachter Remouladensoße	7,50 €
<b>Belals Vorspeisenteller</b> mit Couscous, Hummus und Falafel, Rote Beete, gegrilltem Gemüse und Petersiliensalat	8,90 €

## Suppe

<b>Flädlesuppe</b> kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	4,90 €
---	--------

## Fisch

<b>Lachsfilet</b> mit Hummersoße, Basmatireis und buntem Gemüse	20,90 €
<b>Zanderfilet</b> mit Dijon-Senfsoße, Bandnudeln und buntem Gemüse	20,90 €

## vom Lamm

<b>Lammrückenfilet in Kräuterkruste</b> mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup>	28,50 €
---	---------



**Die Schurken Liesel,**  
hier mit ihrer Enkelin Sandra.



### - glutenfreie Gerichte

Glutenfreie Beilagen: Salzkartoffel, Kartoffelgratin, Reis  
Glutenfreie Soßen: Alle Soßen, außer Hummersoße  
Fischgerichte: natur gebraten

## Unsere Klassiker - vom Angus-Rind

**Der einzigartige Geschmack**  
unseres Rindfleisches beruht auf langjähriger Erfahrung der Bauern  
auf den Ranches der Great Plains in den USA. Sie sind wahre Meister  
der Rinderzucht und der richtigen Ernährung und setzen auf  
höchsten Qualitäts- und Servicestandard.

<b>Zwiebelrostbraten</b> mit kräftiger Bratenjus, hausgemachten Spätzle, wahlweise mit geschmelzten Zwiebeln aus der Pfanne oder mit Röstzwiebeln	20,90 €
<b>Kräuterrostbraten</b> in Kräuterkruste, mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup>	20,90 €
<b>Pfeffersteak</b> mit Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer und Pommes frites	23,90 €
<b>Steak 200g</b> mit Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter	23,90 €

## Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?

Sofern nicht anders gewünscht, werden wir Ihr Steak medium braten.  
Gerne bereiten wir Ihr Steak auch in einer anderen Garstufe zu:

### Rare (Englisch)

Blutrot im Inneren und der Kern des Stücks ist nahezu roh. Für Kenner.

### Medium-Rare

Der Kern ist fast roh. Das Fleisch ist rosa bis rot - schön saftig im Inneren.

### Medium

Der wohl am häufigsten gewählte Grillgrad beim Steak.  
Das Fleisch ist Innen leicht rosa und weist eine saftige rote Farbe auf.

### Medium-Well

Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern.  
Das Steak ist fast durchgegrillt.

### Well Done

Das Fleisch ist durchgebraten. Diese Garstufe wird nicht empfohlen,  
da das Fleisch trocken und zäh sein kann.

## von der Putenbrust

<b>Mandelschnitzel</b> Putenschnitzel in Mandelkruste, Sauce Hollandaise, Kroketten und buntem Gemüse	15,50 €
<b>Putenschnitzel in Kräuterkruste</b> mit Rahmnudeln und buntem Gemüse	15,50 €

## Unsere Spezialität

<b>Geschmorte Schweinebäckchen</b> in Burgundersoße mit angerösteten Serviettenknödeln und Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup>	14,90 €
<b>Zweierlei vom Lamm</b> Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen <sup>3,17,18</sup>	21,90 €

## vom Schwein

<b>Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites	11,90 €
<b>Jägerschnitzel</b> Paniertes Schweineschnitzel mit feiner Champignonrahmsoße und Spätzle	13,90 €
<b>Cordon Bleu<sup>1,5</sup></b> gefüllt mit Schinken und Käse, Kroketten, buntem Gemüse und Sauce Hollandaise	14,90 €
<b>Schweinemedallions Madagaskar</b> mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebackener Banane, Kroketten und buntem Gemüse	16,50 €
<b>Schweinemedallions in Calvadosrahm</b> mit frischen Champignons, Kroketten und buntem Gemüse	16,50 €
<b>Aus dem Wok</b> Schweinefiletspitzen mit buntem Gemüse in pikanter Chilisauce und Basmatireis	13,90 €

## Salate

<b>Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße</b> wahlweise als	
<b>Fitnesssalat</b> gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten	12,90 €
<b>Neptunsalat</b> mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip	17,90 €
<b>Steaksalat</b> mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, Grillsoßen und Kräuterbutter	17,90 €

## Genuss ohne Fleisch

<b>Hausgemachte Grünkernküchle</b> mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße oder buntem Gemüse	10,80 €
<b>Angeröstete Serviettenknödel</b> mit Rahmsoße und Champignons	8,80 €
<b>Veganes Gemüsecurry</b> mit Kokosmilch und Basmatireis	9,90 €



**Veganer aufgepasst!**  
Für weitere vegane Gerichte wenden Sie sich  
bitte an unsere Mitarbeiter im Service.

Liebe Gäste,  
sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an. Die Speisen und Getränke,  
die Zusatzstoffe enthalten, haben wir für Sie gekennzeichnet. Diese Zahlen der gesetzlich  
zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

1-mit Konservierungsstoff, 2-mit Farbstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Süßungsmittel  
Saccharin, 5-mit Süßungsmittel Cyclamat, 6-mit Süßungsmittel Aspartam,  
enth. Phenylalaninquelle, 7- mit Süßungsmittel Acesulfam, 8- mit Phosphat, 9-geschwefelt,  
10-chininhaltig, 11-coffeinhaltig, 12-mit Geschmacksverstärker, 13- geschwärzt,  
14-gewachst, 15- gentechnisch verändert, 16- Sulfite, 17- Pökelsalz, 18- Nitrit

## Omas Küche

<b>Käsespätzle</b> mit geschmelzten Zwiebeln, bunte Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße	11,90 €
<b>Tante Claudis Kräutermaultaschen</b> mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat vegetarisch: mit gemischtem Salat	11,90 €



**Tante Claudi,**  
hier zu sehen zusammen mit Aileen  
bei der Zubereitung der einzigartigen  
Kräutermaultaschen.

## Dessert

<b>Mini-Waffel (1Stk.)</b> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> , heißen Kirschen und Sahne	5,60 €
<b>Zweierlei Mousse au chocolat</b> hausgemacht	6,50 €
<b>Crème Brûlée</b> mit Passionsfruchtsorbet	7,20 €
<b>Geeister Espresso<sup>11</sup></b> Schurks Espressois mit Baileys und Sahne	5,50 €
<b>Dreierlei Sorbets</b> Passionsfruchtsorbet, Cassis und Zitronensorbet	6,50 €
<b>3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne</b> (Erdbeere, Schokolade, Vanille <sup>2</sup> , Walnuss)	5,60 €
<b>Karamellierter Bananensplit</b> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> , Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne	6,50 €



**Seit 1878**  
mit der ersten Ausschankgenehmigung  
in Familienhand. Bei uns wird Tradition und  
Familie großgeschrieben!

## Mini Desserts

<b>Walnusseiscreme</b> mit Schurks hausgemachtem Eierlikör und Sahne	5,50 €
<b>Zitronensorbet</b> mit Limoncello	5,00 €
<b>Lantenhammers Kaffee<sup>11</sup> Liqueur</b> mit einer Kugel Vanilleiscreme <sup>2</sup>	5,50 €
<b>Espresso<sup>11</sup></b> mit einer Kugel Vanilleiscreme <sup>2</sup> oder mit Mini Crème Brûlée	3,90 € 4,50 €
<b>Edelpralinen (3Stk.)</b> von der Schokoladenmanufaktur Art of chocolate	3,50 €