

Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße	4,80 €
Schurken-Salat knackige Blattsalate mit angeröstetem Speck frischen Steinpilz-Champignons und Brotwürfeln glutenfrei: ohne Brotwürfel	6,90 €
Hausgebeizter Lachs 3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße	9,50 €
Karamellierter Ziegenfrischkäse und bunte Blattsalate mit Traubenkernölvinaigrette	8,90 €
Gebackene Champignons mit hausgemachter Remouladensoße	7,80 €
Belals Vorspeiseteller mit Couscous, Hummus und Falafel, Rote Beete, gegrilltem Gemüse und Petersiliensalat	8,90 €

Suppe

Flädlesuppe kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	5,50 €
---	--------

Fisch

Lachsfilet mit Hummersoße, Bandnudeln und buntem Gemüse	20,90 €
--	---------

vom Lamm

Lammrückenfilet in Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen ^{3,17,18}	28,50 €
---	---------



Die Schurken Liesel,
hier mit ihrer Enkelin Sandra.

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.

Zwiebelrostbraten mit kräftiger Bratenjus, hausgemachten Spätzle, wahlweise mit geschmelzten Zwiebeln aus der Pfanne oder mit Röstzwiebeln	20,90 €
Kräuterrostbraten in Kräuterkruste, mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen ^{3,17,18}	20,90 €
Pfeffersteak mit Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer und Pommes frites	23,90 €
Steak 200g 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

Mandelschnitzel Putenschnitzel in Mandelkruste, Sauce Hollandaise, Kroketten und buntem Gemüse	15,90 €
Putenschnitzel in Kräuterkruste mit Rahmnudeln und buntem Gemüse	15,90 €

Unsere Spezialität

Geschmorte Schweinebäckchen in Burgundersoße mit angerösteten Serviettenknödeln und Speckböhnchen ^{3,17,18}	15,90 €
Zweierlei vom Lamm Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen ^{3,17,18}	21,90 €

vom Schwein

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

Salate

Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße wahlweise als	
Fitnesssalat gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten	13,90 €
Neptunsalat mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip	17,90 €
Steaksalat mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, rotem Zwiebel-Chutney und Kräuterbutter	17,90 €

Genuss ohne Fleisch

Hausgemachte Grünkernküchle mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße oder buntem Gemüse	11,90 €
Angeröstete Serviettenknödel mit Rahmsoße und Champignons	9,90 €
Veganes Gemüsecurry 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

Tante Claudis Küche

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln, bunte Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße	11,90 €
Tante Claudis Kräutermaultaschen mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat vegetarisch: mit gemischtem Salat	12,90 €



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

Dessert

Mini-Waffel (1Stk.) mit Vanilleiscreme ² , heißen Kirschen und Sahne	5,90 €
Zweierlei Mousse au chocolat hausgemacht	6,90 €
Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet	7,20 €
Geeister Espresso¹¹ Schurks Espresso mit Baileys und Sahne	5,50 €
Dreierlei Sorbets Passionsfruchtsorbet, Cassis und Zitronensorbet	6,90 €
3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne (Erdbeere, Schokolade, Vanille ² , Walnuss)	6,60 €
Karamellierter Bananensplit mit Vanilleiscreme ² , Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne	6,90 €



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

Mini Desserts

Walnusseiscreme mit Schurks hausgemachtem Eierlikör und Sahne	5,50 €
Zitronensorbet mit Limoncello	5,00 €
Lantenhammers Kaffee¹¹ Liqueur mit einer Kugel Vanilleiscreme ²	5,50 €
Espresso¹¹ mit einer Kugel Vanilleiscreme ² oder mit Mini Crème Brûlée	4,20 € 4,90 €
Edelpralinen (3Stk.) von der Schokoladenmanufaktur Art of chocolate	3,50 €