



## Saisonale – Spezialitäten

### Vorspeisen

Schurks Caprese Strauchtomaten mit Büffelmozzarella Schnittlauchöl und Balsamico	9,90
Bruschetta mit Tomatenwürfel, Basilikum und Olivenöl	6,90
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	4,90
Sommersalat Blattsalate mit Schurks Vinaigrette, eingelegtem Fetakäse, Wassermelone, Pinienkerne und Sonnenblumenkerne	8,50
Dreierlei vom Schwäbisch Hällischen Coppa luftgetrocknet, Edelsalami, Eichelmast Schinken 12 Monate gereift	13,-

*Wir servieren ofenfrisches Baguette zu unseren Vorspeisen und Salaten*

### Hauptgerichte

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit angerösteten Serviettenknödel und Medaillons vom Schweinefilet	19,90
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit angerösteten Serviettenknödel und 200g Steak vom Angus Rind	27,50
Geschnetzeltes vom Angus-Rind in Senfrahmsoße mit Egerlingen und Spätzle	15,90

### Vegetarisch

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit angerösteten Serviettenknödel	14,90
Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm	14,90

### Dessert

Ananascarpaccio mit hausgemachtem Kokossorbet	5,50
--	------



## Vegetarisches Menü

Belals Vorspeisenteller  
mit Couscous, Humus und Falafel,  
Rote Beete, gegrilltem Gemüse,  
Petersiliensalat und würzigem Joghurdip

\*\*\*

Tomate-Vanille-Nudeln  
mit Kirschtomaten,  
Pinienkernen und knusprigem Rucola

\*\*\*

Ananascarpaccio  
mit hausgemachtem Kokossorbet

26,--

---

## Veganes Menü

Bunter Linsensalat  
mit gebackenem Rucola

\*\*\*

Veganes Kichererbsencurry  
mit Couscous

\*\*\*

Ananascarpaccio  
mit hausgemachtem Kokossorbet

24,-