

VORSPEISEN

- Bunter Vorspeisensalat** 6,50
mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße
- Schurken-Salat**8,90
knackige Blattsalate mit Schurks Vinaigrette, angerösteten Speckwürfeln, frischen Champignons und Croutons | glutenfrei: ohne Brotwürfel
- Hausgebeizter Lachs** 12,90
3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße
- Karamellierter Ziegenfrischkäse** 9,90
auf buntem Blattsalat mit Traubenkernölvinaigrette
- Gebackene Champignons**8,90
mit hausgemachter Remouladensoße
- Orientalische Bowl**11,90
mit gegrilltem Gemüse, Rote Beete und Petersiliensalat, mit Couscous, Hummus und Falafel
als Hauptgang15,90

SUPPE

- Flädlesuppe**6,90
kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

FISCH

- Gebratenes Lachsfilet**28,90
auf Hummersoße, mit buntem Gemüse und Bandnudeln

VOM LAMM

- Lammrückenfilet in Kräuterkruste**35,90
Medium gebraten, auf kräftiger Lammjus, mit Speckböhnchen^{3,17,18} und Kartoffelgratin

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**29,90
mit kräftiger Bratenjus, hausgemachten Spätzle, wahlweise mit geschmelzten Zwiebeln aus der Pfanne oder mit Röstzwiebeln
- Kräuterrostbraten**29,90
in Kräuterkruste, auf kräftiger Bratenjus, mit Speckböhnchen^{3,17,18} und Kartoffelgratin
- Pfeffersteak**29,90
mit Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer und Pommes frites
- Steak 200g**29,90
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

Wie dürfen wir Ihr Steak servieren?

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 ist nahezu roh. Für Kenner.

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

Medium
Die wohl häufigste gewählte Garstufe beim Steak ist Medium. 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 durchgebraten.

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

VON DER PUTENBRUST

- Mandelschnitzel**22,90
gebratenes Putenschnitzel in Mandelkruste mit Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten
- Putenschnitzel in Kräuterkruste**21,90
mit buntem Gemüse und Rahmnudeln

UNSERE SPEZIALITÄT

- Geschmorte Schweinebäckchen**24,90
in Burgundersoße mit Speckböhnchen^{3,17,18} und angerösteten Serviettenknödeln
- Zweierlei vom Lamm**29,90
medium gebratenes Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten auf kräftiger Lammjus, mit Speckböhnchen^{3,17,18} und Kartoffelgratin

VOM SCHWEIN

- Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“**
mit Pommes frites17,90
mit hausgemachten Spätzle und kräftiger Bratenjus18,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat18,90
- Jägerschnitzel**18,90
paniertes Schweineschnitzel mit feiner Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle
- Cordon Bleu^{1,5}**20,90
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Sauce Hollandaise, buntem Gemüse und Kroketten
- Schweinemedallions Madagaskar**25,90
in pikanter Pfefferrahmsoße, mit gebackener Banane, buntem Gemüse und Kroketten
- Schweinemedallions in Calvadosrahm**25,90
mit frischen Champignons, buntem Gemüse und Kroketten
- Aus dem Wok** 18,90
gebratene Schweinefiletspitzen mit buntem Gemüse in pikanter Chilisauce und Basmatireis

Tante Claudi,
hier zu sehen
zusammen mit
Aileen bei der
Zubereitung der
einzigartigen
Kräuter-
maultaschen.



TANTE CLAUDIS KÜCHE

- Käsespätzle**16,90
mit geschmelzten Zwiebeln, buntem Blattsalat mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße
- Tante Claudis Kräutermaultaschen**18,90
mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat vegetarisch: mit gemischtem Salat
- Hausgemachte Grünkernküchle**17,90
mit Joghurtsoße und buntem Salat mit Schurks Vinaigrette oder buntem Gemüse
- Angeröstete Serviettenknödel**15,90
mit Rahmsoße und Champignons
- Veganes Gemüsecurry**15,90
mit Kokosmilch und Basmatireis



Veganer aufgepasst!

Für weitere vegane Gerichte wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter*innen im Service.



SALATE

Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße wahlweise als:

- Fitnesssalat** 18,90
mit gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten
- Neptunsalat**23,90
mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip
- Steaksalat** 22,90
mit gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, rotem Zwiebel-Chutney und Kräuterbutter

DESSERT

- Mini-Waffel (1 Stk.)**6,90
mit Vanilleeiscreme², heißen Kirschen und Sahne
- Zweierlei Mousse au chocolat**8,90
hausgemacht
- Crème Brûlée** 9,90
mit Passionsfruchtsorbet
- Geeister Espresso¹¹** 6,90
Schurks Espresso mit Baileys und Sahne
- Dreierlei Sorbets** 6,90
Passionsfruchtsorbet, Cassis und Zitronensorbet
- 3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne** 6,90
(zur Wahl: Erdbeere, Schokolade, Vanille², Walnuss)
- Karamellierter Bananensplit** 8,90
mit Vanilleeiscreme², Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne

MINI DESSERTS

- Walnusseiscreme** 6,90
mit Schurks hausgemachtem Eierlikör und Sahne
- Zitronensorbet** 5,00
mit Limoncello
- Lantenhammers Kaffee¹¹ Liqueur**5,90
mit einer Kugel Vanilleeiscreme²
- Espresso¹¹**
mit einer Kugel Vanilleeiscreme² 5,10
oder mit Mini Crème Brûlée6,00
- Edelpralinen (3 Stk.)**5,40
von der Schokoladenmanufaktur Art of chocolate

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

