



Unser Wochenangebot von
Mo-Fr, 23.02.-27.02.2026

Suppe

Möhren-Vanillecremesüppchen

Croutons | Sahnehaube | Kräuteröl _7,50

Vorspeise

Winterlicher-Salat

Honig-Senf Dressing | karamellisierter Ziegenfrischkäse | Birnen Chutney _7,50

Nachspeise

Crème Brûlée

Birne Haselnuss | Bourbon-Vanille | Himbeerensorbet _7,50

Lachssteak golden auf der Haut gebraten

Kartoffel-Sellerie Musseline | Spinat-Lauch Cassoulet | Hummerschaumsoße
_21,50

Semmelknödel in Pilzrahmsoße

sautierter Spinat | geschmorte Kräutersaitlinge _14,50

Kleine Speisekarte zum Mittagstisch

Vorspeisen

Kleine Salatschüssel

Rohkost – und Blattsalate, Joghurtdressing, dazu frische Kräuter

10

Tatar vom Sashimi Yellow Fin Tuna

verfeinert mit einer Limetten-Miso-Vinaigrette, dazu Wakame-Algensalat und Edamame, ausgarniert mit Wasabi-Mayonnaise und Reis-Crisp

24

Getrübtes Maronensüppchen

serviert mit Burrata-Ravioli, gebratenen Maronen und Trüffel vom Hobel

16,5

Hauptgänge

„Belsers Klassiker“

Zarter Rinderschmorbraten vom deutschen Weiderind

glasiert mit einer Barolo Rotweinjus, serviert mit getrübtem Kartoffel-Sellerie-Püree und Spinat-Lauch-Cassoulet

35

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

in milder Salzbuttermilch gebraten, angerichtet mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

34

Französische Barbarie Entenbrust

rosa gebraten, auf einer feinen Kürbismousseline, dazu Parmesan-Graupenrisotto, grünes Marktgemüse und eine kräftige Rotweinjus

39

Steinpilz-Ravioli

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Steinpilz geschwenkt in einer leichten Trüffel-Velouté-Sauce, dazu Babyspinat, gebratene Waldpilze und Parmesan vom Hobel

Vorspeise 18 | Hauptgang 25

Belsers Mittagstisch

Wählen Sie zum Mittagstisch ausgewählte Gerichte aus unserer kleinen Karte.

Bon Appétit!

belsers Restaurant Brunnsteige 15 72622 Nürtingen 07022 71 95 86-0