

*Herzlich willkommen im*

Landhotel  
**Gasthof  
Schütte** ★★★★★  
*... eine Spur  
persönlicher*

Zur Einstimmung auf ein leckeres Abendessen  
empfehlen wir Ihnen einen Aperitif:

**Monin Bitter**

ein alkoholfreier Aperitif, geschmacklich dem Campari ähnlich  
pur auf Eis € 3,60  
mit Orangensaft € 4,40

**Glas Riesling-Sekt, Weingut Jean Buscher**  
€ 5,50

**Fruchtpüree**

mit Grand Marnier abgeschmeckt und Riesling-Sekt aufgefüllt  
€ 8,90

**Aperitivo Rosato**

leichter italienischer rosa Aperitif  
mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten auf Eis und mit Sekt aufgefüllt  
€ 7,50

**Champagner Ruinart brut**

Ruinart, das älteste Champagnerhaus, wurde 1729 vom Mönch Nicolas Ruinart gegründet,  
dem Neffen des Benediktiners Dom Ruinart (Champagner Dom Perignon).

Schon ab 1815 gehörte dieser Champagner  
zu allen großen gesellschaftlichen Ereignissen bei König Ludwig XVIII.

0,1 Ltr. € 9,50

0,75 Ltr. € 62,50

---

Liebe Gäste,  
alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben.  
Unsere Speisekarte variiert fast täglich.  
Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen  
und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.  
Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, eine Diät halten oder auf etwas allergisch reagieren,  
sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern

### Unsere Menüempfehlung

Shrimps an Avocadofächer  
und feiner Frisee  
13,00

Frische Wittgensteiner Wildentenbrust  
auf Apfel-Maronen-Sauce  
34,00

Gebackene Schokoladentrüffel  
mit Passionsfrucht  
und Schokoladen-Ingwer-Eis  
9,00

Menüpreis 53,50

### Vegetarisches Menü

Semmelknödel-Carpaccio  
mit marinierten Kräuterseitlingen  
und Gemüse  
12,00

Kartoffelrisotto  
mit Safran, Pinienkernen,  
gebackenem Ziegenkäse und kleinem Salat  
17,50

Warmer Haselnussauflauf  
mit Zimteis und Kirschen  
9,00

Menüpreis 35,00

---

<i>Unsere Weinempfehlung</i>	<b>2013er Glanzpunkt</b> <i>Riesling, feinherb</i> <i>Weingut Grans-Fassian. Leiwen, Mosel</i>	<i>0,1 l. 4,00 €</i> <i>0,25 l. 9,50 €</i>
----------------------------------	--	---

---

Frische französische Felsenaustern	-auf Eis angerichtet-	Stück	3,00
Tafelspitzsülze im Glas mit Graupensalat und Meerrettichcreme			11,50
Scheiben von Rote Bete an Feldsalat und gebratenem Rotbarsch			13,00
* * *			
Hausgemachte klare Wildsuppe mit Ravioli			8,50
Weißer Tomatensuppe mit Crevetten und Estragon			8,50
Karotten-Ingwer-Suppe mit Putenstreifen			8,00
* * *			
Gebratene Jakobsmuscheln auf Gemüse und Risotto mit Kaviar			21,00
Gebratener Kaninchenrücken mit Rote Bete, Kräuterseitlingen und Kartoffelcrepes			17,00
* * *			
Sauerländer Forelle blau oder Müllerin mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und gemischtem Salat			18,50
Kabeljau Rückenfilet auf der Haut gebraten mit Crevetten-Dill-Sauce, Butterkartoffeln und Blattsalat			28,50
		<i>kleine Portion</i>	21,50
Filet vom Saibling auf Tomaten-Basilikum-Sauce mit Kaiserschoten und Kartoffelnocken			27,00
		<i>kleine Portion</i>	20,50
Gebratenes St. Pierrefilet auf Zitronengrassauce mit grünen Spargelspitzen, Wokgemüse und Reis			36,00
		<i>kleine Portion</i>	27,00
Seeteufel und Steinbutt mit Garnelenragout in Estragonsauce, Blattspinat und Nudeln			37,50
		<i>kleine Portion</i>	28,00

Gebratene Sauerländer Hirschkalbskeule in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeerapfel, Rote-Bete-Gemüse und Semmelknödel		28,00
	<i>kleine Portion</i>	21,00
Nüsschen aus der Rehkeule auf Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Kohlrabi und Kartoffelkrusteln		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Gebratenes Schweinerückensteak auf Senfsauce mit Kräuterseitlingen, Wirsing und Kartoffelplätzchen		25,00
	<i>kleine Portion</i>	19,00
Rinderfiletsteak mit getrüffeltem Ochsenbackenragout auf Schalotten-Rotwein-Sauce, Bohnen und Kartoffelgratin		38,00
	<i>kleine Portion</i>	28,50
Verschiedene Filetspitzen in Champignon-Pfeffer-Sauce mit Spätzle und Blattsalat		30,50
	<i>kleine Portion</i>	23,00
Saltim Bocca vom Kalbsrücken auf Tomaten-Basilikum-Sauce mit Blattspinat und Nudeln		32,00
	<i>kleine Portion</i>	24,00

### **Rustikale Gerichte**

Gebratene Blutwurst auf Weinsauerkraut mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin		10,00
Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler, Mettwurst und Röstkartoffeln		18,50
	<i>kleine Portion</i>	14,00
Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce, Röstkartoffeln und gemischtem Salat		13,50
	<i>kleine Portion</i>	10,00
Tatar - kalt angemacht - mit Brot und Butter oder Tatar - angebraten - mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot		16,00
	<i>kleine Portion</i>	12,00
Rosa gebratenes Roastbeef - kalt - mit Remouladensauce, Röstkartoffeln und gemischtem Salat		21,00
	<i>kleine Portion</i>	16,00
Gebackene Erbsenküchlein auf Schnittlauchkartoffeln mit Minzschaum und Blattsalat		17,50
Gefüllte Nudeltasche mit Blutwurst, Sauerkraut auf Kartoffelstampf und Röstzwiebeln		17,50
	<i>als Vorspeisenportion</i>	12,50

## Dessert

Unser kleines Dessert: frische Früchte mit verschiedenen Sorbets	7,00
„Stark und Süß“ - Espresso mit drei kleinen Köstlichkeiten	8,00
mit einem leckeren Kirschbrand	2 cl 12,00
- ein Sauerländer Edelbrand aus Kallenhardt -	4 cl 16,00
Geeistes Quittensüppchen mit Sorbet vom grünen Apfel	8,50

## Die Gasthof-Schütte-Klassiker

Eingelegte Pflaumen mit Walnusseis im Hippenkörbchen	9,00
Rote Grütze mit flüssiger Sahne	5,50
Westfälische Quarkspeise mit Kirschen	7,00
Kleine Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis	8,00
Dessertteller Gasthof Schütte	11,00
Crème Brûlée mit Früchten und Vanilleeis	8,00
Mousse von Valrhona-Schokolade mit eingelegten Kirschen und Zimtröllchen	9,50

## Käse

Schmallenberger Bauernkäse mit Lauch-Tomaten-Salat	6,50
Französische Käseauswahl	9,00

## ... und zur Abrundung Ihres leckeren Essens

Calvados Père Magloire XO	4 cl 8,00
Grappa von Marzadro	4 cl 8,00
La Trentina, Affinata Amarone und Affinata Chardonnay	
Cuvée Jubelée Fruchtbaum	4 cl 8,00
125 Jahre Etter, Schweiz, Eaux-de-vie von Kirsch, Williams, Traube, Apfel, Himbeere	
Vieille Quitte – Alte Quitte -im Barrique gereift- aus dem Hause Etter	4 cl 8,00
STEINHAUSER – Alte Bodensee Hausbrennerei	
Edle Destillate vom Bodensee	4 cl 8,00
Bodensee Sauerkirschwasser	
Bodensee Williams Nr. 1	
Bodensee Alte Zwetschge	
Bodensee Mirabellenwasser	
Bodensee Vogelbeerbrand	