

*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. € 64,50

---

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

Roulade vom Steinbutt auf Gurken-Spaghetti 14,00
Medaillon vom Kalbsfilet mit frischem Hummer und Morchelglace 38,00
Karamellisiertes Krokantparfait im Baumkuchenmantel 8,00
Menüpreis 59,00

### Vegetarisches Menü

Ziegenkäse mit Erdnusskruste an Apfel-Karotten-Chutney 12,50
Rotes Linsencurry mit Reis und Kokos-Zitronengras-Schaum 17,50
Gebratene Birnen mit Ahornsirup, Joghurt und Ingwer 9,00
Menüpreis 37,00

---

<i>Unsere Weinempfehlung</i>	<b>2015er Amalaya de Colomé</b>	0,1 l. 4,10 €
	<b>Bodega Colomé, Valle Calchaqui, Donald Hess</b>	0,25 l. 9,90 €

---

Frische französische Felsenaustern	-auf Eis angerichtet-	Stück	3,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Gemüsen und Parmesan			13,50
Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat an Himbeerdressing und Granatäpfel			13,00
	* * *		
Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe mit Sellerierauten			8,50
Rahmsuppe von der Süßkartoffel mit geräucherter Entenbrust			8,50
Steinbuttsüppchen mit Safran und gebratenem Steinbutt			9,50
	* * *		
Bandnudeln in Rahm mit frischem Wintertrüffel, Loup de Mer und Garnele			23,00
	* * *		
Sauerländer Forelle blau oder Müllerin mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und gemischtem Salat			18,50
Gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree			34,00
		<i>kleine Portion</i>	25,50
Filet vom Steinbutt auf Hummerragout in Hummersauce mit Blattspinat und Reis			39,00
		<i>kleine Portion</i>	29,50
Nüsschen vom Seeteufel auf französischer Senfsauce mit Rote Bete Gemüse und Zwiebelkartoffeln			38,00
		<i>kleine Portion</i>	28,50
Skrei-Winterkabeljau-Filet auf der Haut gebraten an Shrimps-Dill-Sauce mit Bandnudeln und Blattsalat			33,00
		<i>kleine Portion</i>	25,00

Sauerländer Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeeren		27,50
	<i>kleine Portion</i>	20,50
Milchferkelrücken auf Morchelglace mit geschmortem Spitzkohl und Schupfnudeln		32,00
	<i>kleine Portion</i>	24,00
Rosa gebratene Entenbrust auf Sesam-Essigsauce mit Wokgemüse und Reis		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Rumpsteak vom Angus Rind mit Pfefferkruste, Rotwein-Schalotten-Sauce, jungen Bohnen und Kartoffelgratin		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Nüsschen aus der Rehkeule auf Kirsch-Pfeffer-Sauce mit gebratenen Pilzen im Kartoffelnest, Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelkrusteln		36,00
	<i>kleine Portion</i>	27,00
Scheiben von der Kalbsleber auf Apfelsauce mit Röstzwiebeln, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree		28,50
	<i>kleine Portion</i>	21,50

### **Rustikale Gerichte**

Gebratene Blutwurst auf Weinsauerkraut mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin		10,00
Westfälischer Grünkohl 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
Erbsenrisotto mit gebackenem Blumenkohl, Tomatenpesto und kleinem Blattsalat		18,50
Schweizer Röstli mit hausgeräuchertem Lachs und Salatgarnierung		21,00

## Dessert

Unser kleines Dessert: frische Früchte mit verschiedenen Sorbets	7,00
„Stark und Süß“ - Espresso mit drei kleinen Köstlichkeiten	8,00
mit einem Vogelbeerbrand	2 cl 12,00
von Steinhauser – Alte Bodensee Hausbrennerei	4 cl 16,00
Zwergorange, Mandarine, Mango und Passionsfrucht – Parfait, Mousse und Sorbet	9,00

## Die Gasthof-Schütte-Klassiker

Eingelegte Pflaumen mit Walnusseis im Hippenkörnchen	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	