

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

Tatar von frischem Thunfisch mit Avokado-Mango-Salat 14,50
Sauerländer Rehbocknüsschen auf Kirsch-Pfeffer-Sauce mit gebratenen Pilzen im Kartoffelnest, Marktgemüse und Kartoffelkrusteln 36,00
Nougatparfait mit Cassisäpfeln, Rosinen und Toffees 9,00
Menüpreis 57,00

Vegetarisches Menü

Gebackene Polenta mit mariniertem Gemüse und Salatspitzen 11,50
Gefüllte Zucchini mit Gemüseragout und Käsesauce überbacken 17,50
Gebackenes Vanilleeis im Frühlingsrollenmantel 9,00
Menüpreis 36,00

<i>Unsere Weinempfehlung</i>	2016er Weissburgunder Qualitätswein, trocken -milde, feine Säurestruktur- Weinmanufaktur Reichsrath von Buhl, Deidesheim	0,25 l.	9,00 €
		0,75 l.	26,50 €

Terrine vom Sauerländer Rehrücken mit Rhabarber-Chutney und Brombeersauce	13,50
* * *	
Hausgemachte klare Wildsuppe mit Ravioli	9,00
Tomatensuppe mit Crème fraîche	7,50
* * *	
Gratiniertes Lammfilet auf Dicke Bohnen mit Kartoffelwürfeln	21,00
Frischer ½ Hummer auf grünen Spargelspitzen, Blumenkohl, Erbsenschoten und Hummerschaum	22,50
* * *	
Sauerländer Forelle – blau oder Müllerin – mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und gemischtem Salat	19,50
Holländische Matjesfilet -auf Eis angerichtet- mit Apfel- Meerrettich-Sauce, Bohnen und Kartoffelgratin	21,50 <i>kleine Portion 16,00</i>
Nüsschen vom Seeteufel und Jakobsmuscheln auf Hummersauce mit Blattspinat und hausgemachten Nudeln	36,50 <i>kleine Portion 27,50</i>
Gebratenes Steinbeißerfilet auf zweierlei Spargel-Kräuter-Ragout mit neuen Kartoffeln und Blattsalat	30,50 <i>kleine Portion 23,00</i>
Filet vom Loup de Mer mit geschmolzenen Tomaten, Bärlauch-Pesto-Sauce, Kaiserschoten und Reis	35,00 <i>kleine Portion 26,50</i>

Sauerländer Rehbockragout mit gebratenen Pilzen, Butterspätzle, Weinapfelstücken und Preiselbeeren		29,00
	<i>kleine Portion</i>	22,00
Scheiben von der Kalbsleber auf Apfelsauce mit Röstzwiebeln, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree		28,50
	<i>kleine Portion</i>	21,50
Rosa gebratene Entenbrust auf Rhabarbersauce mit Spitzkohlgemüse und Schupfnudeln		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Gebratener Milchferkelrücken auf Grevensteiner Biersauce mit Stielmus und Röstkartoffeln		28,00
	<i>kleine Portion</i>	21,00
Steak vom Kalbsrücken und Garnele auf Hummersauce mit Blattspinat und hausgemachten Nudeln		36,00
	<i>kleine Portion</i>	27,00
Rinderfiletsteak mit Bärlauchkruste auf Schalotten-Rotwein-Sauce, Bohnen und Kartoffelgratin		38,00
	<i>kleine Portion</i>	28,50

Rustikale Gerichte

Gebratene Blutwurst auf Spitzkohl mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin		10,00
Frisches Stielmus mit Kasseler, Mettwurst und Zwiebelkartoffeln		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

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
FrISCHE Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,00

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	