

*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

Terrine vom Zander mit rohem Fenchelsalat und Paprikasauce	13,00
Steak vom Sauerländer Hirschkalbsrücken auf Pflaumensauce	36,50
Kleiner Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis	8,00
Menüpreis	58,00

### Vegetarisches Menü

Kleine Frühlingsröllchen auf Avokado-Mango-Salat	11,00
Kartoffel-Gemüse-Roulade auf Blattspinat, abgeschmolzenen Tomaten und gebratenen Pilzen	17,50
Buttermilchschaum mit mariniertem Pfirsich und Himbeersorbet	9,00
Menüpreis	35,00

---

### 2014er

#### *Spätburgunder Rose*

<i>Unsere</i>	<i>Qualitätswein, würziger, finessenreicher Rose</i>	<i>0,1 l.</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Weinempfehlung</i>	<i>Weingut Künstler,</i>	<i>0,25 l.</i>	<i>9,50 €</i>
	<i>Hochheim am Main Rheingau</i>		

---

Kalbsrücken Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce	13,00
Gebackene Garnelen auf Wokgemüse und Salatspitzen	13,50
* * *	
Kartoffel-Lauch-Suppe mit geräucherter Entenbrust	8,50
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen	8,50
Tomatenkraftbrühe mit Grießklößchen und Estragon	8,50
* * *	
Gebratene Gänsestopfleber auf Blaubeersauce mit Pfifferlingen	22,00
Bandnudeln in Rahm mit frischem Sommertrüffel, Loup de Mer und Garnele	23,00
* * *	
Sauerländer Forelle blau oder Müllerin mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und gemischtem Salat	18,50
Holländische Matjesfilets auf Eis angerichtet mit Apfel-Meerrettich-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	19,50 <i>kleine Portion 14,50</i>
Gebratenes Saiblingsfilet auf frischen Rahmpfifferlingen mit Schupfnudeln und Blattsalat	28,50 <i>kleine Portion 21,50</i>
Nüsschen vom Seeteufel auf Hummerschaum mit Jakobsmuschel, Kaiserschoten und Reis	38,50 <i>kleine Portion 29,00</i>
Filet vom Rotbarsch auf Lauchzwiebelsauce mit Spitzkohl und Pfannenkartoffeln	27,00 <i>kleine Portion 20,50</i>
Steinbuttfilet mit frischem Sommertrüffel mit Blattspinat und Nudeln	38,50 <i>kleine Portion 29,00</i>

Geschmorter Kalbstafelspitz in Estragonsauce mit Möhrengemüse und Schupfnudeln		27,50
	<i>kleine Portion</i>	20,50
Sauerländer Wildschweinragout mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Butterspätzle, Weinapfelstücken und Preiselbeeren		28,00
	<i>kleine Portion</i>	21,00
Rosa gebratene Entenbrust auf Blaubeersauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffelplätzchen		33,50
	<i>kleine Portion</i>	25,00
Scheiben vom Schweinefilet auf französischer Senfsauce mit Spitzkohlgemüse und Kartoffelgratin		30,00
	<i>kleine Portion</i>	22,50
Rumpsteak vom Angus-Rind mit frischen gebratenen Pfifferlingen auf Schalotten-Rotwein-Sauce, jungen Bohnen und Pfännkartoffeln		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Sauerländer Lammrücken auf Koriandersauce mit geschmolzenen Tomaten, Dicke Bohnen und Röstkartoffeln		36,00
	<i>kleine Portion</i>	27,00

### **Rustikale Gerichte**

Gebratene Blutwurst auf frischem Spitzkohl 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
Großer Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikum und Pinienkernen		14,50
	<i>als Vorspeisenportion</i>	9,00
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel und Blattsalat		22,50
	<i>als Vorspeisenportion ohne Blattsalat</i>	18,50
Schweizer Rösti mit hausgeräuchertem Lachs, Sauerrahm und kleinem Salat		23,50
Großer Pfannkuchen mit frischen Blaubeeren und Vanilleeis		11,00

## Dessert

Unser kleines Dessert: frische Früchte mit verschiedenen Sorbets	7,00
„Stark und Süß“ - Espresso mit drei kleinen Köstlichkeiten	8,00
mit einer leckeren Williamsbirne	2 cl 12,00
- ein Sauerländer Edelbrand aus Kallenhardt -	4 cl 16,00
Süße Ravioli mit beschwipsten Kirschen	9,50
Kleiner Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis	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	