

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

Jakobsmuschel-Carpaccio
mit Salbei-Pesto und Parmaschinken
14,50

Scheiben vom Kalbsfilet
mit Morchelglace
und grünen Spargelspitzen
38,50

Karamellisiertes Krokantparfait
im Baumkuchenmantel
9,00

Menüpreis 59,00

Vegetarisches Menü

Kleines Frühlingsröllchen
auf Babyspinat und Sesam-Vinaigrette
12,50

Bandnudeln
mit Pinienkernen, Salbei,
gebackenem Rucola und Blattsalat
17,50

Stark und Süß
-mit Espresso-
9,00

Menüpreis 37,00

<i>Unsere</i>	2014er Forster Elster		
<i>Weinempfehlung</i>	Qualitätswein, trocken	0,1 l.	4,00 €
	feinwürziger Riesling mit angenehmer Säure	0,25 l.	9,50 €
	Weingut Georg Mosbacher, Forst		

Frische französische Felsenaustern	-auf Eis angerichtet-	Stück	3,00
Terrine von der Barbarie-Ente auf Karotten-Apfel-Chutney			13,50
Roulade von der Seezunge auf Avokado und Tomatenvinaigrette			14,00
	* * *		
Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe mit Sellerierauten und Chesterstange			9,00
Rahmsuppe von frischem heimischen Bärlauch mit Loup de Mer			9,00
Honigmilde Currysuppe mit Putenspieß			8,50
	* * *		
Gebratene Taubenbrust auf Bärlauchrisotto mit Gemüsechips			21,00
Nüsschen vom Seeteufel mit Bärlauchkruste auf Spitzkohl			18,50
	* * *		
Sauerländer Forelle – Blau oder Müllerin – mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und gemischtem Salat			19,50
Filet vom Stör auf Olivensauce mit gebratenen Kräuterseitlingen, Blattspinat und hausgemachten Bandnudeln			36,00
		<i>kleine Portion</i>	27,00
Gebratenes Doradenfilet an Bärlauch-Pesto-Schaum mit abgeschmolzenen Tomaten, Ratatouille und Pfannkartoffeln			34,00
		<i>kleine Portion</i>	25,50
Steinbuttfilet auf frischen Rahmmorcheln mit Schupfnudeln und Blattsalat			40,00
		<i>kleine Portion</i>	30,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Riesengarnele an Orangen-Curry-Zitronengras-Sauce, gebratenem grünen Spargel, Kaiserschoten und Reis			38,00
		<i>kleine Portion</i>	28,50

Sauerländer Wildragout mit gebratenen Pilzen, Brokkoli, Kartoffelkrusteln und Preiselbeeren		28,00
	<i>kleine Portion</i>	21,00
Steak vom Schweinertücken auf frischen Rahmmorcheln mit Butterspätzle und Blattsalat		27,50
	<i>kleine Portion</i>	20,50
Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Möhregemüse und Zwiebelkartoffeln		27,00
	<i>kleine Portion</i>	20,50
Nüsschen aus der Rehkeule mit Kirsch-Pfeffer-Sauce, Kräuterseitlingen im Kartoffelnest, Kohlrabigemüse und Kartoffelplätzchen		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Rosa gebratene Entenbrust auf Apfel-Thymian-Sauce mit Spitzkohl und Schupfnudeln		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Rumpsteak vom Angus Rind mit Bärlauchkruste gratiniert an Schalotten-Rotwein-Sauce, jungen Bohnen und Kartoffelgratin		35,00
	<i>kleine Portion</i>	26,50

Rustikale Gerichte

Gebratene Blutwurst auf Spitzkohl mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin		10,00
Westfälische Dicke Bohnen mit Kassler, 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
Schweizer Rösti mit hausgeräuchertem Lachs, Sauerrahm und kleiner Salatgarnitur		21,50
Geschmorte Wirsingroulade mit Champignons gefüllt auf Schnittlauchkartoffeln		17,50

Dessert

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

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	