

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

Gedünsteter Steinbutt
auf Zuckerschoten-Birnen-Ragout
und
Koriander
14,00

Rinderfiletsteak mit Trüffelsauce
und frischem Wintertrüffel
38,50

Gateau von Valrhona Schokolade
mit gesalzener Karamelleis
9,50

Menüpreis 59,00

Vegetarisches Menü

Semmelknödelcarpaccio
mit Salatspitzen und gebratenen Pilzen
10,50

Gebackene Kartoffelmaultasche
mit Pilzfüllung auf Blattspinat,
Tomate und Basilikum-Pestosauce
17,50

Warmer Birnenstrudel
mit Walnusseis
9,00

Menüpreis 35,00

*Unsere
Weinempfehlung*

**2015er
Amalaya de Colomé
Bodega Colomé, Valle Calchaqui, Donald Hess**

0,1 l. 4,10 €
0,25 l. 9,90 €

Frische französische Felsenaustern	-auf Eis angerichtet-	Stück	3,00
Marinierter Feldsalat an Himbeerdressing mit Hirschschinken			12,00
Meerrettichmousse auf Rote Bete Scheiben und hausgeräuchertem Lachs			13,00
	* * *		
Hausgemachte klare Wildsuppe mit Ravioli			8,50
Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit eigenen Kernen und Öl			8,00
Passierte grüne Erbsensuppe mit Lammfilet			8,50
	* * *		
Gebratene Garnelen auf geschmolzenen Tomaten mit Basilikum-Pestosauce			19,00
Wachtelbrüstchen auf Schwarzwurzelpüree mit Holunderbeerensauce und Rote Bete			18,50
	* * *		
Sauerländer Forelle blau oder Müllerin mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und gemischtem Salat			18,50
Filet vom Loup de Mer auf Garnelen-Basilikum-Ragout mit Blattspinat und Risotto			36,00
		<i>kleine Portion</i>	27,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree			33,00
		<i>kleine Portion</i>	25,00
Gebratenes Saiblingsfilet auf Kürbis-Curry-Gemüse mit hausgemachten Nudeln und Blattsalat			30,00
		<i>kleine Portion</i>	22,50
Rotbarschfilet auf Lauchzwiebel-Senf-Sauce mit Spitzkohl und Röstkartoffeln			28,00
		<i>kleine Portion</i>	21,00

Rosa gebratene Entenbrust auf Maronensauce mit Rosenkohl und Schupfnudeln		33,00
	<i>kleine Portion</i>	25,00
Scheiben vom Schweinelendchen auf Perlzwiebel-Senf-Sauce mit Grünkohl und Röstkartoffeln		28,50
	<i>kleine Portion</i>	21,50
Nüsschen aus der Rehkeule auf Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelkrusteln		34,50
	<i>kleine Portion</i>	26,00
Scheiben von der Kalbsleber auf Apfelsauce mit Röstzwiebeln, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree		29,00
	<i>kleine Portion</i>	22,00
Sauerländer Wildragout mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und hausgemachten Butterspätzle		27,50
	<i>kleine Portion</i>	20,50
Rumpsteak vom Angus Rind mit Café de Paris Buttersauce, Kräuterseitlingen, jungen Bohnen und Kartoffelgratin		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50

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
Spinat-Semmelknödel auf Kartoffel-Kräuter-Ragout und Kartoffelstroh		17,50
Schweizer Rösti mit hausgeräuchertem Lachs und Salatgarnitur		21,00

Dessert

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

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	