

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

Geräucherte Thunfischscheiben
mit Sesam-Limonen-Vinaigrette
und Algen
13,00

Medaillon vom Kalbsfilet
auf Hummerschaum mit Riesengarnele
und frischem Sommertrüffel
38,00

Crème Brûlée von Lavendel
mit Pfirsichsalat
9,00

Menüpreis 58,00

Vegetarisches Menü

Marinierte Gemüse
mit Rucola und Parmesan
11,00

Zucchini-Champignon-Curry
mit asiatischen Nudeln
16,00

Limetten-Basilikum-Gelee
mit Melone
9,00

Menüpreis 32,00

*Unsere
Weineempfehlung*

*2015er Escherndorfer Silvaner
VDP.Ortswein, trocken
Weingut Horst Sauer, Escherndorf*

*0,25 l. 10,00 €
0,75 l. 28,50 €*

Semmelknödel-Carpaccio mit hausgeräuchertem Knochenschinken und gebratenen Pfifferlingen	12,50
Tomatenmousse mit gebratenen Riesengarnelen und kleinem Salat * * *	18,50
Klare Tomatensuppe mit Quark-Grieß-Klößchen und Estragon	8,50
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen	8,50
Honigmilde Currycremesuppe mit Geflügelspieß * * *	8,50
Kaninchenfilet auf Pfifferlingsrisotto mit kleinem Gemüse	19,50
Filet vom Loup de Mer auf Basilikumpestosauce * * *	21,00
Sauerländer Forelle blau oder Müllerin mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und gemischtem Salat	18,50
Holländische Matjesfilet auf Eis angerichtet mit Apfel- Meerrettich-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	19,50 <i>kleine Portion 14,50</i>
Filet vom Saibling auf frischen Rahmpfifferlingen mit Bandnudeln und Blattsalat	28,50 <i>kleine Portion 21,50</i>
Gebratenes Zanderfilet an französischer Senfsauce mit Frühlingslauch, frischem Schnittbohngemüse und Röstkartoffeln	34,00 <i>kleine Portion 25,50</i>
Saltimbocca vom Seeteufel an Tomaten-Basilikum-Sauce mit frischen gebratenen Pfifferlingen, Ratatouille und Kartoffelnocken	38,00 <i>kleine Portion 28,50</i>
Steinbuttfilet und Riesengarnele an Orangen-Curry-Zitronengras-Sauce mit Kaiserschoten und Basmatireis	39,00 <i>kleine Portion 29,50</i>

Saftiges Rinderragout in Rotweinsauce mit frischen gebratenen Pfifferlingen, Möhrengemüse und Semmelknödel		26,00
	<i>kleine Portion</i>	19,50
Gebratene Kalbsleberscheiben auf Apfelsauce mit Röstzwiebeln, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree		28,00
	<i>kleine Portion</i>	21,00
Schweinefilet am Stück gebraten auf frischen Rahmpfifferlingen mit hausgemachten Butterspätzle und gemischtem Salat		31,00
	<i>kleine Portion</i>	23,50
Rumpsteak vom Angus-Rind mit Pfefferkruste gratiniert an Schalotten-Thymian-Sauce, jungen Bohnen und Röstkartoffeln		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Rosa gebratenes Rehnüsschen auf Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Brokkoli und Kartoffelkrusteln		35,00
	<i>kleine Portion</i>	26,50
Rosa gebratene Entenbrust an Blaubeersauce mit Spitzkohlgemüse und Kartoffelgratin		33,00
	<i>kleine Portion</i>	25,00

Rustikale Gerichte

Gebratene Blutwurst auf frischem Spitzkohl mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin		10,00
Frisches Schnittbohngemüse 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
Rucolasalat mit mariniertem Gemüse, Parmesan, Rinderfiletstreifen und frischen gebratenen Pfifferlingen		24,00

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
Karamellisiertes Krokantparfait im Baumkuchenmantel	9,00
FrISChe Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	7,00

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	