

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

Champagner Ruinart

- brut -

0,1l. – 15,00 €

Riesling Sekt

- trocken, feinfruchtig, leicht schmelzig, sehr animierend -

Weingut Keth, Offstein

0,1l. – 8,50 €

Laori Spritz mit Tonic

- alkoholfreier Bitterorangen Aperitif -

10,40 €

Fruchtiger Hauscocktail

mit Fruchtpestee und Sekt

11,20 €

Laori Gin Tonic

- alkoholfrei -

10,40 €

Unsere Weinempfehlung

2024er Rosé

-Pfalz-

Bio-Qualitätswein, feinherb

- animierend, saftig mit feinen Fruchtaromen -

Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen-Mußbach

0,75 l 37,00 € / ¼ 12,50 € / Glas 5,50 €

Schüttes Abendmenü

*Roulade von der Seezunge
an Paprikasauce mit Zuckerschotensalat
22 €*

dazu Chardonnay, Weingut M. Keth, Offstein, 0,1l 4,70 €

*Tomatenkraftbrühe
mit Estragon und Grießklößchen
9,50 €*

*Rinderfiletsteak unter der Cafe de Pariskruste
an Balsamicosauce
mit Bohnen und Kartoffelgratin
46 €*

***dazu Luis Felipe Edwards, Cuvée aus Cabernet-Sauvignon, Merlot und Carmenere
Weingut Luis Felipe Edwards, aus Chile, 0,1l 4,60 €***

*Variation von exotischen Früchten
13,50 €*

dazu Steinhauser alte Mirabelle, Alte Bodensee Hausbrennerei, 4cl 11,60 €

Menüpreis 88 €

Vorspeisen

*Vitello Tonnato
mit Rucola und Kapernäpfeln
20 €*

*Tomate im eigenen Sud
mit Burrata und Basilikumpesto
18 €*

Suppe

*Pfifferlingcremesuppe
9,50 €*

*Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüse
9,50 €*

Zwischengerichte

*Frische Pfifferlinge in Rahm
mit Semmelknödel und Blattsalat
29 € **

*Jacobsmuscheln mit Erbsen-Minzcreme
und gebratener Wassermelone
30 €*

*Bei den mit * gekennzeichneten Gerichten,
bieten wir auch eine kleine Portion an. Hier gibt es einen Nachlass von 25%.*

Hauptgerichte

*Lackierte Flugentenbrust an Sesamsauce
mit wildem Brokkoli und geschmorter Süßkartoffel*
40 €

*Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce
mit Pflaumenchutney, Kartoffelkroketten und fruchtigem Rotkohlsalat*
39 € *

*Gebratene Kalbsleberscheiben an Apfelsauce
mit Kohlrabi und Kartoffelpüree*
38 € *

*Rosa gebratene Hüfte vom Salzwiesenlamm an milder Knoblauchsauce
mit Ratatouille und Laffitkartoffeln*
43 €*

*Filet vom Wolfsbarsch mit Herzmuscheln an grüner Kräutersauce
mit bunten Kirschtomaten und Erbsenrisotto*
44 €*

*Seeteufelfilet an Safran-Zitronensauce
mit Blattspinat und Bandnudeln*
46 € *

*Holländische Matjesfilet an Hausfrauensauce
mit Bohnen und Röstkartoffeln*
28 € *

*Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“
mit brauner Butter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln*
50 €

*Bei den mit * gekennzeichneten Gerichten,
bieten wir auch eine kleine Portion an. Hier gibt es einen Nachlass von 25%.*

Vegetarisch

*Kräuternocken mit Mangold und Cashewkernen in Rahm
mit Rucola in Birnendressing*

24 €

Klassiker

*Gebratene Blutwurst an Rotwein-Schalottensauce
mit Spitzkohl und Kartoffelpüree*

20 €

*Tatar vom Rind "kalt" mit Mixed Pickles, Brot und Butter
oder*

Tatar vom Rind "angebraten" mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot

24 € *

*Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce,
Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller*

30 € *

*Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce,
Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller*

21,50 € *

*Frische Sauerländer Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat*

31 €

*Bei den mit * gekennzeichneten Gerichten,
bieten wir auch eine kleine Portion an. Hier gibt es einen Nachlass von 25%.*

Dessert

Dessertteller „Gasthof Schütte“

13,50 €

Crêpe Orange mit hausgemachtem Vanilleeis

13 €

Stark & Süß - drei kleine Desserts mit Espresso -

13 €

Mousse von verschiedener Valrhona-Schokolade

13 €

Digestif

STEINHAUSER - Alte Bodensee Hausbrennerei

Edle Destillate vom Bodensee

Bodensee Sauerkirschwasser

Bodensee Williams Nr. 1

Bodensee Alte Zwetschge

Bodensee Vogelbeerbrand

Bodensee Mirabellenwasser

Bodensee Alte Himbeere

4 cl 11,60 €

Grevensteiner Bierbrandt

4cl 11,60 €

Etter Fruchtbaum

4cl 11,60 €

Asbach Uralt 8 Jahre

4cl 11,60 €