

*Riesling Sekt
Cuvée Jean Daniel
- brut, ein filigraner Rieslingsekt -
Weingut Buscher, Bechtheim
0,1 l. – 7,00 €*

*Fruchtiger Hauscocktail
mit Sekt
0,1 l. – 9,70 €*

Schütte's Genuss-Wanderung in 4 Gängen

*Carpaccio vom Thunfisch mit Sesamvinaigrette
und Wakame-Algensalat
15,50 €*

*Rahmsuppe vom Stangenspargel
mit Räucherlachsstreifen
12,50 €*

*Rosa gebratener Rücken vom Maibock mit Malz-Crumble,
Kirsch-Pfeffer-Jus, sautierten Pilzen,
jungem Spitzkohl und Kartoffelkrusteln
41,50 €*

*Erdbeere | Rhabarber | Sauerampfer
12,00 €*

Menü 77,50 €

Unsere Weinempfehlung

*2020er Schloss Vollrads
Riesling, trocken
- kerniger Rheingauer in der Rheingauflasche -
Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG, Oestrich-Winkel
Glas – 4,70 €
¼ l – 11,50 €*

Vorspeisen

Pochierte Landterrinen vom deutschen Salzwiesen-Lammfilet
mit Kartoffel-Bohnen-Salat und Tomatencreme
15,00 €

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Limonenkruste
an mariniertem Spargel-Erdbeer-Salat
14,50 €

Suppen

Tomatenkraftbrühe
mit Grießklößchen und frischem Estragon
11,00 €

Cremesuppe vom Steinbutt mit Safran
und gebratenem Filet
12,00 €

Klare Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüse
6,50 €

Würzige Wildgulaschsuppe aus heimischer Jagd
mit Crème fraîche
7,00 €

Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurst
6,00 €

Warme Vorspeisen & kleine Gerichte

Hausgemachte milde Bolognese vom deutschen Salzwiesen-Lamm
mit Paccheri-Pasta und Grana Padano
21,00 €

Gebratene Riesengarnele mit Rote Linsen-Curry
und Kokosschaum
24,00 €

Gebratener Spargel in Olivenöl
mit Zitrone, Parmesan, Tomate, gebackenem Rucola und Ciabatta
24,00 €

Hauptgänge

Frischer deutscher Stangenspargel
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln
18,00 €

zum Spargel empfehlen wir:
Gemischte Schinkenplatte 10,50 €
Hausgebeizter Räucherlachs 16,50 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 20,00 €

Ragout vom Grafschafter Bio-Jungrind
in eigener Sauce
mit Kartoffelstroh, glasierten Möhren und hausgemachten Schupfnudeln
25,50 € / 34,00 €

Gratiniertes Steak vom Susländer Schweinerücken
mit Knoblauch-Spinat und Schmallerberger Bauernkäse,
Tomatenjus, Zucchini-Gemüse und Bandnudeln
27,00 € / 36,00 €

Scheiben von der Kalbsleber
mit Calvadosjus und Röstzwiebeln,
Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree
26,50 € / 35,00 €

Nüsschen vom Seeteufel
mit Ricotta-Spinat-Risotto und Pinienkernen
27,50 € / 37,00 €

Filet vom Steinbeißer mit Pesto,
Chicorée-Speck-Nudeln
und Blattsalat
25,50 € / 34,00 €

Im Ganzen gebratene Nordsee Seezunge „Müllerin Art“
mit brauner Butter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln
41,00 €

Würziges Kichererbsen-Blumenkohl-Ragout
mit Kreuzkümmel,
Minzjoghurt und Mandelreis
18,00 € / 24,00 €

Schütte's Klassiker

Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln,
Rahmspitzkohl und Kartoffelgratin
17,00 €

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

Tatar vom Rind "angebraten" mit Röstzwiebeln
und Knoblauchbrot
120 g – 16,00 € 180 g – 22,00 €

Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce,
gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter oder Röstkartoffeln
17,50 € / 24,00 €

Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce,
gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter oder Röstkartoffeln
13,00 € / 18,00 €

Zum Abschluss

„Stark & Süß“
-Drei kleine Minidesserts mit Espresso-
11,00 €

Schüttes Erdbeerbecher
9,50 €

„Crêpe Suzette“
Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis
11,00 €

Variation von französischem Käse
mit hausgebackenem Früchtebrot und Frucht-Chutney
12,00 €

... und zur Abrundung Ihres leckeren Essens

Fruchtbaum
*harmonischer 5-Früchtebrand
aus dem Hause Etter*
4 cl – 9,80 € - 41 % Vol.

MIM Brandy
Brand von Cashew-Äpfeln aus Ghana
4 cl – 9,80 € - 43 % Vol.

STEINHAUSER - Alte Bodensee Hausbrennerei

*Edle Destillate vom Bodensee
Bodensee Sauerkirschwasser
Bodensee Williams Nr. 1
Bodensee Alte Zwetschge
Bodensee Vogelbeerbrand
Bodensee Mirabellenwasser
4 cl – 9,80 €*