

... eine Spur
persönlicher

Spargelkarte

Rahmsuppe
vom frischen deutschen Stangenspargel
11,50 €

*

Frischer deutscher Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
19,00 €

Zum Spargel empfehlen wir Ihnen

- Rosa gebratenes Rinderfilet +23,00 €
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken +19,00 €
- gemischte Schinkenplatte +12,00 €
- hausgeräucherter Lachs +17,50 €

*

Rhabarber-Granité mit Erdbeerschaum
7,50 €

*

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne
10,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2023er

Escherndorfer Silvaner
VDP, Ortswein trocken
- eleganter Sortenvertreter -
Weingut Horst Sauer, Escherndorf
0,75l - 39,50 €
¼ - 13,50 €
Glas - 5,50 €

2022er

Weißer Burgunder
trockener Qualitätswein aus Baden
- feine weiße Pfirsicharomen,
leichter Schmelz -
Weingut Karl H. Johner,
Bischoffingen
0,75l - 37,00 €
¼ - 12,50 €
Glas - 5,00 €

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

Laori Spritz mit Tonic
-alkoholfreier Aperol Spritz-
9,00 €

Laori Gin Tonic
-alkoholfrei-
9,70 €

Schütte's Abendmenü

*Süßkartoffel-Thai-Salat
mit gebratenen Garnelen*
17,50 €

*Klare Tomatensuppe
mit Grießklößchen und Estragon*
11,00 €

*Rosa gebratener Rehrücken unter der Pistazienkruste
an Moosbeersauce
mit Spitzkohl und Kartoffelplätzchen*
44,00 €

*Geeistes Erdbeer-Minz-Süppchen
mit gebackenem Rhabarber
und Vanilleeis*
14,00 €

Menü 84,00 €

Vorspeisen

<i>Semmelknödel-Carpaccio mit gebratenen Buchenpilzen und Kartoffeldressing</i>	16,50 €
<i>Rehrückenterrine an geschmorten Chicorée und Rotweinschalotten</i>	18,00 €
<i>Frische Austern von der Oosterschelde mit Schalotten-Vinaigrette</i>	Stück 4,50 €

Suppen

<i>Paprika-Zucchini-Cremesuppe mit Shrimps</i>	11,50 €
--	---------

Zwischengang

<i>Spargelnudeln mit einem halben Hummer und Wakame-Algen</i>	31,00 €
<i>Trüffelnudeln mit frischem Sommertrüffel</i>	29,00 €
	kleine Portion 22,00 €

Hauptgerichte

<i>Geschmorte Schweinebacke in eigener Sauce mit Blutwurstpraline, Möhren und Kartoffelpüree</i>	36,00 € *
<i>Rumpsteak an Perlzwiebelsauce mit Stielmus und Roscoff-Kartoffel-Ragout</i>	42,00 € *
<i>Rosa gebratene Flugentenbrust unter der Gewürzhaut an Sesamsauce mit Wokgemüse und Butterreis</i>	38,00 €
<i>Filet von der Maischolle mit Shrimps-Speck-Butter, grünen Bohnen und Kartoffelgratin</i>	38,00 € *
<i>Steinbuttfilet an Trüffelschaum mit Blattspinat und sardischen Nudeln</i>	43,00 € *

Vegetarisch

<i>Kartoffel-Kräuter-Ragout mit Spinat-Semmelknödel und Blattsalat</i>	24,00 €
--	---------

Dessert

<i>Mousse von verschiedener Valrhona-Schokolade</i>	13,00 €
---	---------

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

Schütte's Klassiker

Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln
auf Spitzkohl und Kartoffelgratin 18,00 €

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

Tatar vom Rind "angebraten" 120 g 18,00 €

mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot 180 g 24,00 €

Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce,
gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter
oder Röstkartoffeln 30,00 €

kleine Portion 23,00 €

Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce,
gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter
oder Röstkartoffeln 20,00 €

kleine Portion 15,50 €

Frische Sauerländer Forelle „Blau“ oder „Müllerin Art“
mit zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat 31,00 €

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“
mit brauner Butter, Spinat und Petersilienkartoffeln 42,00 €

Zum Abschluss

Crêpe Orange mit hausgemachtem Vanilleeis 13,00 €

Stark & Süß -drei kleine Desserts mit Espresso 13,00 €

... und zur Abrundung Ihres leckeren Essens

STEINHAUSER - Alte Bodensee Hausbrennerei

Edle Destillate vom Bodensee

Bodensee Sauerkirschwasser

Bodensee Williams Nr. 1

Bodensee Alte Zwetschge

Bodensee Vogelbeerbrand

Bodensee Mirabellenwasser 4 cl 11,00 €