

**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*

Geflämmte Makrele im Gewürz-Birnen-Sud  
mit mariniertem Bohnen-Speck-Salat  
15,00 €

Rahmsuppe vom Stangenspargel  
mit Räucherlachsstreifen  
12,50 €

Duo von rosa gebratenem Kalbsfilet und Riesengarnele  
auf gebratenem, deutschem Stangenspargel mit sautierten Tomaten,  
Parmesan und Pesto-Nudeln  
44,50 €

Variation von der Erdbeere  
12,00 €

*Menü 80,00 €*

**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

Mediterranes Gemüse mit hausgemachtem Schinken  
vom Landschwein-Nacken, Rucola und Parmesan  
14,00 €

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

## Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Grießklößchen und frischem Estragon  
11,00 €

Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit gebratener Riesengarnele  
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

Filet vom Zander  
auf Schnibbelbohnen-Gemüse  
21,00 €

Verschiedene Wildfiletspitzen in Morchel-Steinpilz-Rahmsauce  
mit hausgemachtem Spinat-Semmelknödel  
25,00 €

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 €

Gratinertes Rumpsteak vom Angusrind mit Fourme d'Ambert,  
Bohnengemüse und Pfannenkartoffeln  
28,50 € / 38,00 €

Sauerländer Ragout vom Maibock in eigener Sauce  
mit sautierten Pilzen und Preiselbeeren,  
Rahmkohlrabi und Kartoffelkrusteln  
25,00 € / 33,00 €

Gebratener Saibling mit dunkler Fisch-Jus,  
wilder Sesam-Brokkoli und Basmati-Reis  
26,50 € / 35,00 €

Filet von Steinbutt mit Hummerschaumsauce auf Ragout  
von Roten Linsen und geschmorter Aubergine mit Blattsalat  
30,00 € / 40,00 €

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

Gebackene Bratlinge von Roten Linsen  
mit geschmortem Spitzkohl und Minz-Joghurt  
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 Sauerkirchwasser  
Bodensee Williams Nr. 1  
Bodensee Alte Zwetschge  
Bodensee Vogelbeerbrand  
Bodensee Mirabellenwasser  
4 cl – 9,80 €*