



Landhotel  
**Gasthof  
Schütte** ★★★★★  
*... eine Spur persönlicher*

*Als Aperitif empfehlen wir Ihnen*

*Riesling Sekt  
Cuvée Jean Daniel – brut  
Weingut Buscher, Bechtheim  
0,1 L. – 8,00 €*

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

*Fruchtiger Hauscocktail  
mit Fruchtpüree und Sekt  
10,60 €*

*Laori Gin Tonic  
-alkoholfrei-  
9,70 €*

## **Schütte's Abendmenü**

*Butterfischcarpaccio  
mit wildem Brokkoli und Sesamvinaigrette  
18,00 €*

*Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen  
11,00 €*

*Rinderfiletsteak an Café de Paris-Sauce  
mit Bohnen und Kartoffelkrusteln  
46,00 €*

*Dessertteller  
„Gasthof Schütte“  
13,00 €*

*Menü 85,00 €*

### **Unsere Weinempfehlung**

**Johner Rosewein „Luise“**  
*Badischer Landwein  
- Duft von roten Früchten/  
saftig, schöner Schmelz -  
Weingut Karl H. Johner Bischoffingen*

*0,75l 35,00 € / ¼ 12,00 € / Glas 5,00 €*

## **Vorspeisen**

<i>Rehterrine mit Pflaumenchutney an Chicoréespitzen</i>	18,50 €
<i>Gefüllte Auberginenröllchen mit Gorgonzola und Tomatenvinaigrette</i>	17,50 €
<i>Französische Felsenaustern mit Schalotten-Vinaigrette</i>	Stück 4,50 €

## **Suppe**

<i>Wildkraftbrühe mit eigenen Ravioli</i>	11,00 €
---	---------

## **Zwischengang**

<i>Kross gebratener Schweinebauch - sous vide gegart – an Thymian-Honig-Sauce und Blumenkohlpüree</i>	24,00 €
<i>Gerahmte Pfifferlinge mit Semmelknödel und Salat</i>	28,00 €

## **Hauptgerichte**

<i>Filet vom Schwein an Pfifferlingrahmsauce mit Spätzlen und Salat</i>	37,00 € *
<i>Rosa gebratenes Rehnüsschen an Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Kohlrabi und Kartoffelplätzchen</i>	45,00 € *
<i>Brust vom Stubenküken an Himbeersauce mit Spitzkohl und Kartoffelpüree</i>	39,00 €
<i>Kalbssteak an Rotwein-Schalotten-Sauce mit Möhren und Kartoffelgratin</i>	42,00 € *
<i>Wolfsbarschfilet an Hummerschaumsauce mit Blattspinat und Bandnudeln</i>	42,00 € *
<i>Filet von der Sauerländer Lachsforelle an Zitronengrassauce mit Wokgemüse und Basmatireis</i>	39,00 € *

## **Vegetarisch**

<i>Pfifferlingrisotto mit Tomaten, Rucola 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* 19,50 €

*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 48,00 €*

*Holländische Matjesfilets -auf Eis angerichtet-  
mit Apfel-Meerrettich-Sauce, Bohnen und Kartoffelgratin 28,00 €*

## **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 €*