Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

Champagner Ruinart
- brut -
0,1l. – 15,00 €

Riesling Sekt
- trocken, feinfruchtig, leicht schmelzig,-
Weingut Buscher, Bechtheim
0,1l. – 8,50 €

Laori Spritz mit Tonic
- alkoholfreier Bitterorangen Aperitif -
10,40 €

Fruchtiger Hauscocktail
mit Fruchtpüree und Sekt
11,20 €

Laori Gin Tonic
- alkoholfrei -
10,40 €

Unsere Weinempfehlung

2021er
Amalaya de Colomé

- fruchtige Eleganz, Note von Beeren und dunkler Schokolade,
höchstgelegener Weinberg der Welt auf bis zu 3015 m Höhe,
Cuvée aus Malbec, Tannat und Petit Verdot -
Bodega Colomé, Valle Calchaqui, Donald Hess
-Argentinien-

0,75l 37,00 €/ ¼ 13,00 €/ Glas 5,50 €

Schüttes Abendmenü

Variation von der Westfelder Freilandgans
-Bauer Martin Voss-
Leberparfait, Gänseklein-Sülze und geräucherte Brust
18,50 €

dazu Chardonnay, vom Weingut Keth, Offstein
0,1l – 4,60 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit eigenem Öl und Kernen
9,50 €

Ofenfrische Brust und Keule von der Westfelder Freilandgans
-Bauer Martin Voss-
in Apfel-Maronensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen
49,50 €

dazu Amalaya, vom Weingut Bodega Colomé, Argentinien
0,1l – 5,50 €

Nougat-Panna Cotta
mit Quittenragout und Pekannuss-Honigparfait
13,50 €

dazu „Omega“, von der Winzergenossenschaft
Mayschoss-Altenahr, Mayschoss,
- Likörwein mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren -
4cl - 8,40 €

Menüpreis 89 €

Möchten Sie dieses oder ein individuelles Menü,
bitten wir Sie dies bis 19.30 Uhr zu bestellen.
Vielen Dank.

Vorspeisen

Gebackene Lachskugeln in Panko
mit rotem Linsenragout
20,50 €

Süßkartoffel-Thaisalat
mit Frischkäse-Dattel-Auberginenröllchen
18,50 €

Frische Austern von der Oosterschelde
mit Schalottenvinaigrette
Stück 5 €

Suppe

Bouillon von Waldpilzen
mit Zwiebellauch
9,50 €

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüse
9,50 €

Zwischengerichte

Pulpo mit wilden Brokkoli und Kürbispüree
25 €

Brust vom Stubenküken an Balsamicosauce
mit Buchenpilz-Porreegemüse
24 €

Hauptgerichte

Ragout vom Fleckenberger Bio Rind
-Hof Pröpper-
mit Möhrengemüse und Spätzle
*38 € **

Rosa gebratene Hüfte vom Salzwiesenlamm an Kräuterjus
mit Baumtomatenkonfit, grünen Bohnen und weißem Bohnen-Kartoffelpüree
*43 € **

Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce
-aus heimischer Jagd-
mit Rosenkohl und Kartoffelkrusteln
*38 € **

Kalbsfilet an Trüffeljus
mit Blattspinat und Schupfnudeln
*47 € **

Filet vom Saibling
-Fischzucht Linn aus Lennestadt/Oberelspe-
mit Jacobmuscheln an Olivenöl-Buttersauce, Schmorgurke und Orangenrisotto
*42 € **

Schwarzes Heilbuttfilet an grüner Dillsauce
mit schwarzen Walnüssen, Safran-Wirsing und Bandnudeln
*46 € **

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

Topfenknödel in Kürbiskernkruste auf Lauchgemüse
mit Rote Bete Chips und Blattsalat
22 €

Klassiker

Gebratene Blutwurst an Rotwein-Schalottensauce
mit Wirsing 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"
-Fischzucht Linn aus Lennestadt/Oberelspe-
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 €