



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

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

*Riesling Sekt
Cuvée Jean Daniel – brut
Weingut Buscher, Bechtheim
0,1 L. – 8,50 €*

*Laori Spritz mit Tonic
-alkoholfreier Aperol Spritz-
10,40 €*

*Fruchtiger Hauscocktail
mit Fruchtpüree und Sekt
11,20 €*

*Laori Gin Tonic
-alkoholfrei-
10,40 €*

Schüttes Abendmenü

*Thunfischtatar
mit Mango-Avokadosalat
19,50 €*

*Pilzbouillon
mit Frühlingslauch
9,50 €*

*Kalbsfilet an Morchelsauce
mit Möhregemüse und Schupfnudeln
46,00 €*

*Mousse, Schaumkuss und Ragout
von der Himbeere
mit Eierliköreis
13,00 €*

Menü 86,00 €

*Möchten Sie das gesamte Menü? Dann bitten wir Sie, dieses
bis 19.30 Uhr zu bestellen. Vielen Dank!*

Unsere Weinempfehlung

2022er

Weißer Burgunder

Qualitätswein trocken

- gute Fülle, mittlere Säure, leichter Schmelz -
Weingut Karl H. Johnner, Bischoffingen

0,75 l 38,50 € / ¼ 13,00 € / Glas 5,50 €

Vorspeisen

*Frische Austern von der Oosterschelde
mit Schalotten-Vinaigrette* Stück
4,50 €

*Kalbstafelspitzscheiben
mit Gemüsevinaigrette und Bärlauchmousse* 19,50 €

*Schalotten-Basilikum-Panna Cotta
mit eingelegten Tomaten und Burratacrème* 18,50 €

Suppe

*Crèmesuppe vom heimischen Bärlauch
mit geräuchertem Forellenfilet* 10,50 €

Zwischengang

*Rehfilet an Preiselbeersauce
mit Selleriecrème* 24,00 €

*Jakobsmuschel an Bärlauch-Tomatensauce
mit Porree und Bandnudeln* 28,00 €

Hauptgerichte

*Rumpsteak vom Angusrind an Café de Paris-Sauce
mit Schmorgemüse und Kartoffelgratin* 43,00 € *

*Rosa gebratene Flugentenbrust an Balsamciosauce
mit Spitzkohl und Kartoffelplätzchen* 39,00 €

*Sauerländer Wildragout
mit Rahmkohlrabi und Spätzle* 38,00 € *

*Schweinerückensteak
auf Ragout von grünem Spargel und Kartoffeln* 38,00 € *

*Doradenfilet an Thymian-Olivensauce
mit Ratatouille und Tomatenrisotto* 41,00 € *

*Weißes Heilbuttfilet an Orangen-Basilikumsauce
mit wildem Brokkoli und Bandnudeln* 44,00 € *

Vegetarisch

*Marnierte Süßkartoffel mit Spitzkohl,
Granatapfel und Pekanuss-Joghurt, dazu Blattsalat* 22,00 € *

*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 „Müllerin“
mit zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat* 31,00 €

Zum Abschluss

Crêpe Orange mit hausgemachtem Vanilleeis 13,00 €

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

Mousse von verschiedener Valrhona-Schokolade 13,00 €

... und zur Abrundung Ihres leckeren Essens

STEINHAUSER - Alte Bodensee Hausbrennerei

Edle Destillate vom Bodensee

Bodensee Sauerkirchwasser

Bodensee Williams Nr. 1

Bodensee Alte Zwetschge

Bodensee Vogelbeerbrand

Bodensee Mirabellenwasser 4 cl 11,60 €