



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**

*Jakobsmuschelcarpaccio  
mit Yuzuvinaigrette und gebratenem wildem Brokkoli  
22,00 €*

*Pilzessenz  
mit Zwiebellauch und Pilzklößchen  
10,50 €*

*Filet & Bries vom Kalb  
an Portweinsauce mit schwarzen Nüssen,  
Kohlrabi und Schupfnudeln  
44,00 €*

*Variation von Rhabarber und Panna Cotta  
13,00 €*

*Menü 87,00 €*

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

### **Unsere Weinempfehlung**

**2023er**

**Blanc de Noir**

*Qualitätswein, trocken  
-klar, füllig, saftig, zupackend-  
Weingut Dautermann, Ingelheim  
Rheinhessen*

*0,75 l 37,00 €, ¼ 12,50 €, Glas 5,50 €*

## **Vorspeisen**

<i>Frische Austern von der Oosterschelde mit Schalotten-Vinaigrette</i>	<i>Stück 4,50 €</i>
<i>Wachtelterrinen an Zuckerschotensalat mit Himbeerdressing und Pekanüssen</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Geschmorter Chicorée und Radiccio mit Frischkäsemousse und Sauerampfer</i>	<i>18,00 €</i>

## **Suppe**

<i>Rahmsuppe von frischen Kräutern mit Räucherlachs</i>	<i>10,50 €</i>
---	----------------

## **Zwischengang**

<i>Taubenbrust an Zwergorangensauce an Süßkartoffelcrème</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahmwirsing</i>	<i>22,00 €</i>

## **Hauptgerichte**

<i>Rosa gebratene Flugentenbrust unter der Gewürzhaut an Sesamsauce mit gebratenem grünem Spargel und Rauchmandelrisotto</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Rumpsteak vom Angusrind an Zwiebel-Chilli-Sauce mit Grillgemüse und gebackenen Kartoffeln</i>	<i>43,00 € *</i>
<i>Schweinerückensteak an Morchelsauce mit Semmelknödeln und gemischtem Salat</i>	<i>37,00 € *</i>
<i>Rosa gebratenes Rehnüsschen an Apfelsauce mit Sellerie-Kartoffelpürée und Wakamesalat</i>	<i>42,00 € *</i>
<i>Filet vom Steinbeißer an Pommery-Senfsauce mit Dicke Bohnen und Röstkartoffeln</i>	<i>42,00 € *</i>
<i>Riesengarnelen in milder Knoblauchsauce mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Bandnudeln</i>	<i>38,00 € *</i>

## **Vegetarisch**

<i>Kokospraline auf Wokgemüse mit Pilzen und Currysauce</i>	<i>22,00 € *</i>
---	------------------

*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 Sauerkraut 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 €*