Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

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

Riesling Sekt
- trocken, feinfruchtig, leicht schmelzig, sehr animierend -
Weingut Keth, Offstein
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 -
Bodega Colomé, Valle Calchaqui,
Donald Hess - Argentinien –

0,1l 5,50 €/ 0,25l 12,50 €/ Flasche 37,00 €

Schüttes Abendmenü

Lauwarmer Hummer an eigenem Mousse
mit Couscoussalat
25 €

dazu Chardonnay, Weingut Keth 0,1l / 4,70 €

Geflügelbrühe
mit Mie-Nudeln und Shiitakepilzen
9,50 €

Rosa gebratener Rehrücken unter der Preiselbeerkruste
an Zartbitterschokoladensauce
mit Selleriegemüse und Kartoffelkrusteln
46 €

dazu Amalaya de Colomé 0,1l / 5,50 €

Nougat-Panna Cotta
mit eingelegter Minibirne und Himbeerparfait
13,50 €

dazu Taylor´s Tawny, Portwein 10 Jahre 5cl / 9 €

Menüpreis 92 €

Möchten Sie dieses gesamte oder ein individuelles Menü?
Dann bitten wir Sie, dieses bis 19.30 Uhr zu bestellen.

Vielen Dank!

Vorspeisen

Frische Austern von der Oosterschelde mit Schalotten-Vinaigrette

Stück 5 €

Wachtelterrine mit Staudensellerie-Birnensalat und Cumberlandsauce

20 €

Gebackene Falafeltaler auf Rotkohl-Fetasalat und Walnussvinaigrette

18,50 €

Suppe

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit geräucherter Entenbrust

10 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse

10 €

Zwischengerichte

Pulpo im Tomatensud mit Orangen und Schnittlauchbaguette

24 €

Kaninchenrücken an Parmesansauce auf Blattspinat

22 €

*Bei den mit * gekennzeichneten Gerichten,*
bieten wir auch eine kleine Portion an. Hier gibt es einen Nachlass von 25%.

Hauptgerichte

Rumpsteak von Angus Rind an Perlzwiebelsauce
mit Schmorgemüse und Kartoffelgratin

*43 € **

Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm an milder Knoblauchsauce
mit Ratatouille und Pfannenkartoffeln

*46 € **

Perlhuhnbrust an Trauben-Pekanusssauce
mit Kürbis-Linsengemüse und Laffitkartoffeln

40 €

Königsberger Klopse an Kapernsauce
mit Karottencrème, Pilawreis und Blattsalat

36 €

Filet vom Loup de Mer an Miesmuschelsauce
mit geschmortem Chicorée und Bandnudeln

*45 €**

Zanderfilet an Barolojus mit Blutwurstchutney,
Wirsing, Gartenkresse-Kartoffelpüree und Apfel-Sellerieschaum

*42 €**

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“
mit brauner Butter, Spinat und Petersilienkartoffeln

50 €

*Bei den mit * gekennzeichneten Gerichten,*
bieten wir auch eine kleine Portion an. Hier gibt es einen Nachlass von 25%.

Vegetarisch

Überbackene Kartoffeln mit würzigem Pilzgulasch
auf cremigem Lauchgemüse und Blattsalat

22 €

Klassiker

Gebratene Blutwurst an Rotwein-Schalottensauce
mit Sauerkraut 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

*20 € **

Frische Sauerländer Forelle „Müllerin" 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 €