



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 Sesamcreme
und gebratenem wilden Brokkoli*
19,50 €

*Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit geräucherter Entenbrust*
10,50 €

*Kalbsfilet an Morchelsauce
mit getrüffeltem Wirsing und Spätzle*
46,00 €

*Zweierlei Yuzu
an Schwammkuchen*
13,00 €

Menü 87,00 €

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

Unsere Weinempfehlung

2021er

Amalaya de Colomé

-Argentinien-

*fruchtige Eleganz, Note von Beeren und
dunkler Schokolade, höchstgelegener Weinberg der Welt auf bis zu 3015 m Höhe
Bodega Colomé, Valle Calchaqui, Donald Hess*

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

Vorspeisen

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

*Scheiben vom Kasselerfilet
an Steckrübensalat und Kartoffelvinaigrette* 18,50 €

*Gebackene Falafel-Taler
auf rotem Linsenragout* 17,50 €

Suppe

Wildkraftbrühe mit Ravioli und Sherry 10,50 €

Zwischengang

*Gerahmte Nudeln
mit Wintertrüffel und Kirschtomaten* 28,00 €

*Riesengarnelen auf Rote Beterisotto
und Zwergorangensauce* 27,00 €

Hauptgerichte

*Rumpsteak vom Angus Rind an Cafè de Paris-Sauce
mit Bohnen und Röstkartoffeln* 43,00 € *

*Rosa gebratene Flugentenbrust an Apfel-Thymiansauce
mit Kürbis-Linsengemüse und Kartoffelplätzchen* 41,00 €

*Geschmorte Rehkeule in eigener Sauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelkusteln* 39,00 € *

*Schweinerückensteak unter der Schinken-Salbeikruste
an Pinienkernsauce mit geschmortem Chicorée
und Kartoffelgratin* 38,00 € *

*Filet vom heimischen Saibling an Weißweinsauce
mit Forellenkaviar, Blattspinat und Butterreis* 40,00 € *

*Doradenfilet an Olivensauce
mit Ratatouille und Bandnudeln* 42,00 € *

Vegetarisch

*Pasta mit geschmortem Wirsing und Gruyerekäse,
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 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 €

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

48,00 €

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 Sauerkirschwasser

Bodensee Williams Nr. 1

Bodensee Alte Zwetschge

Bodensee Vogelbeerbrand

Bodensee Mirabellenwasser

4 cl

11,60 €