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

Variation von der Westfelder Freilandgans
-Leberparfait mit Gänsekleinsülze und geräucherter Brust-
18 €

dazu Chardonnay & Sauvginon Blanc 0,1l / 4,30 €

Gänsebrühe
mit Roter Bete und Crème fraîche
9,50 €

Ofenfrische Brust und Keule von der Westfelder Freilandgans
an Apfel-Maronensauce
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
48 €

dazu Amalaya de Colomé 0,1l / 5,50 €

Marzipaneis mit Bratapfelcrème,
Spekulatius und Rum-Rosinenschmand
13,50 €

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

Menüpreis 87 €

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 €

Jacobsmuscheln auf Apfel-Radieschensalat und Staudenselleriesud

24 €

Marinierte Kürbisscheiben mit Ziegenfrischkäse und Feldsalat

19 €

Suppe

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit eigenem Öl und Kernen

9,50 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen Gemüse

9,50 €

Zwischengerichte

Sous vide gegarter Schweinebauch an Portweinsauce
mit Röstzwiebel-Kartoffelstampf
20 €

Rotbarbenfilet an Schnittlauchschaum mit Tomatenconcassée und Risotto

22 €

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

Hauptgerichte

Rinderfiletsteak an Trüffeljus
mit Schmorgemüse und Kartoffelgratin

*46 € **

Geschmorte Rehkeule in eigener Sauce
mit Rote Betegemüse und Kartoffelkrusteln

*38 € **

Filetspitzen in Pilzrahmsauce
mit Spätzle und gemischtem Salatteller

37 €

Kasseler und Mettwurst
mit westfälischem Grünkohl und Röstkartoffeln

*36 € **

Steinbeißerfilet an Nordseekrabbensauce mit Fenchelrisotto

*45 € **

Filet vom Lachs an Safran-Pernodsauce
mit Blattspinat und sardischen Nudeln

*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

Geschmorte Süßkartoffeln auf Lauchgemüse
mit Granatapfelkernen und Currysauce, dazu 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

*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
4 cl 11,60 €

Grevensteiner Bierbrandt
4cl 11,60 €

Etter Fruchtbaum
4cl 11,60 €

Asbach Uralt 8 Jahre
4cl 11,60 €