Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

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

Riesling Sekt
- trocken, feinfruchtig, leicht schmelzig,-
Weingut Buscher, Bechtheim
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

2025er
Erdener Treppchen

Roter Riesling, Spätlese, trocken
- vollmundig, fruchtige Note von grünem Apfel,
Zitrusfrüchten und Pfirsich -
Weingut Schwaab & Sohn, Erden

0,75l 38,00 €/ ¼ 13,00 €/ Glas 5,50 €

Schüttes Abendmenü

Zweierlei vom Matjes im Apfel-Dillsud
mit eingelegter Karotte und Karottenmousse
20 €

dazu Fränkischer Silvaner, vom Weingut Hans Wirsching, Iphofen
0,1l – 4,60 €

Bouillon von Waldpilzen
mit Zwiebellauch
9,50 €

Rosa gebratener Hirschrücken an Kirsch-Pfeffersauce
mit Rote Betegemüse und Kartoffelplätzchen
46 €

dazu Simsalabim, vom Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen
0,1l – 4,60 €

Mousse von der Marone mit Apfel,
Feigenparfait und Kürbisbrownie
13,50 €

dazu „Omega“, von der Winzergenossenschaft
Mayschoss-Altenahr, Mayschoss,
- Likörwein mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren -
4cl - 8,40 €

Menüpreis 88 €

Möchten Sie dieses, oder ein individuelles Menü,
bitten wir Sie dies bis 19.30 Uhr zu bestellen.
Vielen Dank.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise,

Wildkräutersalat und Mönchskopfkäse
21,50 €

Marinierte Kürbisscheiben mit Herbsttrompeten,
Belper Knolle und Sauerklee
18,50 €

Frische Austern von der Oosterschelde
mit Schalottenvinaigrette
Stück 5 €

Suppe

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit eigenem Öl und Kernen
9,50 €

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüse
9,50 €

Zwischengerichte

Flusskrebsschwänze an Schnittlauchschaum
mit schwarzen Spaghetti
28 €

Ragout vom Grafschafter Ochsenschwanz
-Bauer Berthold Schütte-
mit Selleriecreme und angebratenem Semmelknödel
24 €

Hauptgerichte

Ragout und Filet vom Oberkichener Durocschwein an Malzbiersauce
-Bauer Hermann Mergheim-
mit Karotten und Kartoffelgratin
*39 € **

Roulade vom Grafschafter Bio Rind in eigener Sauce
-Bauer Berthold Schütte-
mit Wirsing und Speckkartoffeln
*38 € **

Brust von der Maispoularde an Kürbissauce
mit Pak Choi und Kartoffel-Käsenocken
38 €

Kalbsteak unter der Pilzkruste an Rotwein-Schalottensauce
mit Steckrüben und grünem Kräuterpüree
*46 € **

Filet vom Stör an Orangen-Ingwersauce
mit Blattspinat und Kürbisrisotto
*43 € **

Steinbuttfilet mit Kaviarquark an milder Riesling-Senfsauce
mit Lauchgemüse und sardischen Nudeln
*46 € **

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“
mit brauner Butter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln
50 €

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

Vegetarisch

Gefüllter Wirsing mit Wok-Reispfanne,
wildem Brokkoli und Currysauce
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
*21,50 € **

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 €