



Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

*Riesling Sekt
Cuvée Jean Daniel - brut
Weingut Buscher, Bechtheim
0,1 l. – 8,00 €*

*Laori Spritz mit Tonic
-alkoholfreier Aperol Spritz-
9,00 €*

*Fruchtiger Hauscocktail
mit Sekt
10,60 €*

*Laori Gin Tonic
alkoholfrei
9,70 €*

Schütte's Abendmenü

*Thunfischtatar
mit Avokado-Mango-Ragout
16,00 €*

*Bärlauchcremesuppe
mit gebackenem Wachtelei
11,00 €*

*Rosa gebratene Lammhüfte
an tomatisierter Thymiansauce
mit geschmorter Aubergine und Kartoffelgratin
42,00 €*

*Variation
von der Orange
14,00 €*

Menü 79,00 €

dazu empfehlen wir:

2022er
Blanc de Noir
*weißgekelterter Pinot Noir aus Rheinhessen
trockener Qualitätswein
- würzige, nussige Art -
0,75l 35,00 € / ¼ 12,00 € / Glas 5,00 €*

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Kalbsfilet mit Bärlauchmousse und Wildkräutersalat</i>	18,50 €
<i>Gebackene Falafelkugeln auf rotem Linsenragout</i>	16,50 €
<i>Frische Austern von der Oosterschelde mit Schalotten-Vinaigrette</i>	Stück 4,50 €

Suppen

<i>Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Räucherlachs</i>	12,50 €
--	---------

Zwischengang

<i>Rotbarbefilet auf Tomaten-Spinat-Gemüse mit Pernodschaum und Kartoffelnocke</i>	22,00 €
<i>Rehrücken an Honig-Blüten-Sauce mit Stachelbeeren und Süßkartoffelrösti</i>	28,00 €

Hauptgerichte

<i>Wildragout mit gebratenen Pilzen, Rahmkohlrabi und Kräuterspätzle</i>	36,00 € *
<i>Maishähnchenbrust an Basilikumsauce mit grünem Spargel und Leinsaat-Gnocci</i>	36,00 €
<i>Rumpsteak auf Schalotten-Rotwein-Sauce mit gemischtem Bohnengemüse und Sauerländer Potthucke</i>	39,00 € *
<i>Kalbsfilet auf Bärlauchsauce mit Vichy-Karotten und Kartoffelplätzchen</i>	42,00 € *
<i>Zanderfilet auf Schnittlauch-Butter-Sauce mit Rote Bete-Gemüse und Kartoffelpüree</i>	35,00 € *
<i>Gebratenes Filet vom Skrei mit Dicke Bohnen und Röstkartoffeln</i>	39,00 € *

Vegetarisch

<i>Bärlauchrisotto mit gebackenem Ziegenkäse und Kirschtomaten</i>	24,00 €
--	---------

Dessert

<i>Mousse von verschiedener Valrhona-Schokolade</i>	13,00 €
---	---------

*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 18,00 €

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 42,00 €

Bismarckhering Hausfrauenart
mit Vollkornbrot und Butter 16,00 €

Frische Sauerländer Forelle „Blau“ oder „Müllerin Art“
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 €

... 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 11,00 €