

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 Fruchtpüree und Sekt
10,60 €*

*Laori Gin Tonic
-alkoholfrei-
9,70 €*

Schütte's Abendmenü

*Tatar vom Sashimi-Thunfisch
auf Mango-Avocado-Ragout
17,50 €*

*Klare Tomatensuppe
mit Grießklößchen und Estragon
11,00 €*

*Lammrücken mit Kräuter-Senf-Kruste
auf Knoblauch-Rosmarin-Sauce, mit Minzjoghurt,
gebackenen Auberginen und Kartoffelplätzchen
42,00 €*

*Karamellisiertes Krokantparfait
im Baumkuchenmantel
14,00 €*

Menü 83,00 €

Unsere Weinempfehlung

2021er

Johner Roséwein „Luise“

*Cuvée aus Spätburgunder und Merlot
-harmonischer, leckerer Rose vom Kaiserstuhl-
Weingut Karl H. Johner, Bischoffingen*

0,75l - 35,00 €

¼ - 12,00 €

Glas - 5,00 €

Vorspeisen

<i>Scheiben vom gebeizten Hirschrücken mit gebratenen Pfifferlingen und Sellerie</i>	17,00 €
<i>Marinierte Zucchinischeiben mit Ziegenfrischkäse unter der Limettenkruste</i>	14,00 €
<i>Französische Felsenaustern mit Schalotten-Vinaigrette</i>	Stück 4,50 €

Suppe

<i>Rahmsuppe von frischen Kräutern mit gebackenem Wachtelei</i>	11,00 €
---	---------

Zwischengang

<i>Gerahmte Pfifferlinge mit Semmelknödel und Salat</i>	28,00 €
<i>Gebratene Pulpoarme auf Salatrisotto mit Tomaten-Buttersauce</i>	28,00 €

Hauptgerichte

<i>Rumpsteak vom Angusrind mit Fourme d'Ambert überbacken auf Kartoffel-Bohnen-Ragout und Zwiebel-Chili-Sauce</i>	42,00 € *
<i>Rehnüsschen mit Kirsch-Pfeffer-Sauce, Kohlrabi und Kroketten</i>	43,00 € *
<i>Perlhuhnbrust an Kondensmilch-Sauce mit Bittersalaten umlegt, Birnen-Chutney und Gorgonzolarisotto</i>	39,00 €
<i>Kalbssteak mit gerahmten Pfifferlingen, Möhrengemüse und Schupfnudeln</i>	40,00 € *
<i>Filet vom Petermännchen mit Shrimps-Speck-Butter, Bohnen und Kartoffelgratin</i>	38,00 € *
<i>Gebratene Gelbschwanzmakrele auf Lauchgemüse mit Café de Paris Buttersauce und Petersilienkartoffeln</i>	40,00 € *

Vegetarisch

<i>Gebackener Rote Linsen Bratling auf geschmortem Spitzkohl mit Kräuterdip</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 Spitzkohl 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 €

*Frische Sauerländer Forelle „Blau“ oder „Müllerin Art“
mit zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat* 31,00 €

*Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“
mit brauner Butter, Spinat und Petersilienkartoffeln* 48,00 €

*Holländische Matjesfilets -auf Eis angerichtet-
mit Apfel-Meerrettich-Sauce, Bohnen und Kartoffelgratin* 28,00 €

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 €