

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

*Scheiben vom gebeizten Hirschrücken
mit gebratenen Pfifferlingen und Sellerie* 17,00 €

*Marinierte Zucchinischeiben
mit Ziegenfrischkäse unter der Limettenkruste* 14,00 €

*Französische Felsenaustern
mit Schalotten-Vinaigrette* *Stück
4,50 €*

Suppe

Rahmsuppe von frischen Kräutern mit gebackenem Wachtelei *11,00 €*

Zwischengang

*Gerahmte Pfifferlinge
mit Semmelknödel und Salat* *28,00 €*

*Gebratene Pulpoarme auf Salatrissotto
mit Tomaten-Buttersauce* *28,00 €*

Hauptgerichte

*Rumpsteak vom Angusrind mit Fourme d'Ambert überbacken
auf Kartoffel-Bohnen-Ragout und Zwiebel-Chili-Sauce* *42,00 € **

*Rehnüsschen mit Kirsch-Pfeffer-Sauce,
Kohlrabi und Kroketten* *43,00 € **

*Perlhuhnbrust an Kondensmilch-Sauce mit Bittersalaten umlegt,
Birnen-Chutney und Gorgonzolarissotto* *39,00 €*

*Kalbssteak mit gerahmten Pfifferlingen,
Möhrengemüse und Schupfnudeln* *40,00 € **

*Filet vom Petermännchen mit Shrimps-Speck-Butter,
Bohnen und Kartoffelgratin* *38,00 € **

*Gebratene Gelbschwanzmakrele auf Lauchgemüse
mit Café de Paris Buttersauce und Petersilienkartoffeln* *40,00 € **

Vegetarisch

*Gebackener Rote Linsen Bratling
auf geschmortem Spitzkohl mit Kräuter dip* *24,00 €*

Dessert

Mousse von verschiedener Valrhona-Schokolade *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* *18,00 €
24,00 €*

<i>Tatar vom Rind "angebraten"</i>	120 g	
<i>mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot</i>	180 g	
<i>Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce, gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter oder Röstkartoffeln</i>		30,00 €
	<i>kleine Portion</i>	23,00 €
<i>Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce, gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter oder Röstkartoffeln</i>		20,00 €
	<i>kleine Portion</i>	15,50 €
<i>Frische Sauerländer Forelle „Blau“ oder „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat</i>		31,00 €
<i>Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ mit brauner Butter, Spinat und Petersilienkartoffeln</i>		48,00 €
<i>Holländische Matjesfilets -auf Eis angerichtet- mit Apfel-Meerrettich-Sauce, Bohnen und Kartoffelgratin</i>		28,00 €
<u>Zum Abschluss</u>		
<i>Crêpe Orange mit hausgemachtem Vanilleeis</i>		13,00 €
<i>Stark & Süß - drei kleine Desserts mit Espresso -</i>		13,00 €
... und zur Abrundung Ihres leckeren Essens		
STEINHAUSER - Alte Bodensee Hausbrennerei		
<i>Edle Destillate vom Bodensee</i>		
<i>Bodensee Sauerkirschwasser</i>		
<i>Bodensee Williams Nr. 1</i>		
<i>Bodensee Alte Zwetschge</i>		
<i>Bodensee Vogelbeerbrand</i>		
<i>Bodensee Mirabellenwasser</i>	4 cl	11,00 €