



Landhotel
**Gasthof
Schütte** ★★★★★
... eine Spur persönlicher

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

*Gebeizte Lachstranche mit Sesammantel
auf Avokado-Grapefruit-Salat
19,50 €*

*Klare Tomatenkraftbrühe
mit Grießklöschen und Estragon
9,50 €*

*Steak vom Rinderfilet mit Pfefferkruste überbacken
an Rotwein-Schalotten-Sauce
mit Schmorgemüse und Kartoffelgratin
44,00 €*

*Mandarine und Erdnuss
13,00 €*

Menü 84,00 €

*Möchten Sie das gesamte Menü? Dann bitten wie Sie dieses
bis 19.30 Uhr zu bestellen. Vielen Dank!*

Unsere Weinempfehlung

2023er

Blanc de Blancs

*Cuvée aus Weißburgunder & Chardonnay
Qualitätswein, trocken
- saftig und weich mit würzigen Aromen -
Weingut Dautermann, Ingelheim*

0,75l 34,50 € / ¼ 12,00 € / Glas 5,00 €

Vorspeisen

<i>Carpaccio von der Steckrübe mit Granatapfelvinaigrette und Kräuterseitlingen</i>	18,00 €
<i>Wildschweinterrine an Rotkohlsalat und schwarzen Nüssen</i>	18,50 €
<i>Frische Austern von der Oosterschelde mit Schalotten-Vinaigrette</i>	Stück 4,50 €

Suppe

<i>Rahmsuppe von frischen Steinpilzen mit Croutons</i>	11,00 €
--	---------

Zwischengang

<i>Wachtelbrust an Moosbeerensauce mit Rote Bete-Gemüse</i>	25,00 €
<i>Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel und Blattsalat</i>	28,00 €

Hauptgerichte

<i>Rosa gebratene Entenbrust unter der Gewürzhaut an Feigensauce auf Rahmwirsing mit Gorgonzolarisotto</i>	39,00 €
<i>Scheiben von der Lammhüfte an Knoblauch-Kräuter-Sauce mit Paprikagemüse und cremiger Polenta</i>	38,00 € *
<i>Kalbssteak mit Rahmsteinpilzen, Butterspätzle und Blattsalat</i>	42,00 € *
<i>Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce mit gebratenen Buchenpilzen, Kohlrabigemüse und Kartoffelplätzchen</i>	40,00 € *
<i>Gebratenes Zanderfilet auf westfälischen dicken Bohnen mit Schnittlauchsauce und Röstkartoffeln</i>	38,00 € *
<i>Filet vom Steinbutt mit Buttersauce und Sevruga Kaviar an Blattspinat und sardischen Nudeln</i>	44,00 € *

Vegetarisch

<i>Pasta mit geschmortem Wirsing, Gruyerekäse und kleinem Blattsalat</i>	22,00 €
--	---------

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 Wirsing und Kartoffelgratin* 19,50 €

*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 48,00 €*

*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 €