

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 Fruchtputee und Sekt

11,20 €

Laori Gin Tonic

- alkoholfrei -

10,40 €

Unsere Weinempfehlung

2025er

Weißburgunder Feinherb

- Qualitätswein, zarter Duft mit Hauptmerkmal von feinen Zitrusaromen -

Winzergenossenschaft

Mayschoss-Altenahr, Mayschoss

0,75l 38,00 €/ ¼ 13,00 €/ Glas 5,50 €

Schüttes Abendmenü

*Butterfischfilet auf Edamame-Erdnussragout
mit Fenchelcreme
20 €*

***dazu Weißburgunder Feinherb, von der Winzergenossenschaft
Mayschoss-Altenahr, Mayschoss, 0,1l 5,50 €***

*Bouillon von der Strauchtomate
mit Grießklößchen und Estragon
9,50 €*

*Kalbsfilet an Trüffeljus
mit grünem Spargel und gebackenen Kartoffelnocken
47 €*

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

*Eierlikör-Panna Cotta
mit Holunderbeerenragout und Haselnusseis
13,50 €*

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

Menüpreis 88 €

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

Vorspeisen

*Tatar „mal anders“ im rote Betesud
mit Zwiebelmarmelade
21 €*

*Kürbismousse mit Ziegenkäse
im Pumpernickelmantel und Feldsalat in Kürbiskernvinaigrette
18 €*

*FrISChe Austern von der Oosterschelde
mit Schalottenvinaigrette
Stück 5 €*

Suppe

*Cremesuppe von heimischen Steinpilzen
9,50 €*

*Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüse
9,50 €*

Zwischengerichte

*Jacobsmuscheln mit Kürbis-Ringelbete-Gemüse
im gebackenen Reisblatt
30 €*

*Heimische Steinpilze in Rahm
mit Semmelknödeln und Blattsalat
29 €**

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

Hauptgerichte

*Sauerländer Hirschragout mit Rotweinbirne,
Haselnusswirsing und Spätzle
38 € **

*Schweinefilet an Steinpilzsauce
mit Schupfnudeln und gemischtem Salatteller
39 € **

*Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm
unter der Tomatenkruste
an Schalottensauce mit Ratatouille und Thymianspaghetti
46 € **

*Brust vom Perlhuhn an Portweinsauce
mit Ingwer-Karotten und Kartoffelgratin
40 €*

*Filet vom Loup de Mer an Weißweinsauce
mit Blattspinat und Safranrisotto
45 € **

*Steinbeißerfilet an Gurkenschaumsauce
mit cremigen Balsamicolinsen und Sahnepüree
45 € **

*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

*Falafel von der grünen Erbse auf tomatisiertem Bulgur,
Minzjoghurt und Blattsalat*

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 €