

Spargelkarte

*Rahmsuppe
vom frischen deutschen Stangenspargel*
11,50 €

*

*Frischer deutscher Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter*
19,00 €

Zum Spargel empfehlen wir Ihnen

- Rosa gebratenes Rinderfilet +23,00 €
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken +19,00 €
- gemischte Schinkenplatte +12,00 €
- hausgeräucherter Lachs +17,50 €

*

Rhabarber-Granité mit Erdbeerschaum
7,50 €

*

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne
10,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2022er
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 €

2022er
Schloss Vollrads
*Riesling, trocken
- kerniger Rheingauer
in der Rheingauflasche -
Weingutsverwaltung
Schloss Vollrads KG,
Oestrich-Winkel*

0,75l - 38,50 €
¼ - 13,00 €
Glas - 5,50 €

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

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

Laori Gin Tonic
-alkoholfrei-
9,70 €

Schütte's Abendmenü

*Gebratenes Makrelenfilet auf Ratatouille
mit Knoblauch-Safran-Creme*
17,50 €

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

*Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Pfifferlingen an Rotwein-Schalotten-Sauce,
Schmorgemüse und Kartoffelgratin*
42,00 €

*New York Cheesecake
mit Mango, Papaya und Kaffee-Eis*
14,00 €

Menü 83,00 €

Vorspeisen

<i>Pikante Melone mit luftgetrocknetem Schinken und Rucola</i>	16,50 €
<i>Frühlingsrolle auf Wok-Gemüse mit Curryschaum</i>	16,50 €
<i>Französische Felsenaustern mit Schalotten-Vinaigrette</i>	Stück 4,50 €

Suppe

<i>Karotten-Ingwer-Suppe mit geräuchertem Forellenfilet</i>	11,00 €
---	---------

Zwischengang

<i>Gerahmte Pfifferlinge mit Semmelknödel und Salat</i>	28,00 €
<i>Rehrücken mit Preiselbeeren und Malzsand überbacken auf Spitzkohl und Moosbeerensauce</i>	28,00 €

Hauptgerichte

<i>Bavette vom US-Beef auf Schnittbohnen mit bunten Tomaten, Balsamico-Essigsauce, Pecorino und Röstkartoffeln</i>	42,00 € *
<i>Sauerländer Rehragout mit gebratenen Buchenpilzen, Mandelbrokkoli und Spätzle</i>	36,00 € *
<i>Entenbrust unter der Gewürzhaut mit Apfel-Thymian-Sauce, Rahmspitzkohl und Kartoffelplätzchen</i>	38,00 €
<i>Heilbutt unter der Pfifferlingkruste mit Riesling-Sektsauce, Spinat und Reis</i>	38,00 € *
<i>Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Ratatouille mit Café de Paris Buttersauce und Nudeln</i>	38,00 € *

Vegetarisch

<i>Tomatenrisotto mit gebackenen Mozzarellakugeln und Rucola</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 42,00 €

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 €