

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

Champagner Ruinart

- brut -

0,1l. – 15,00 €

Riesling Sekt

- trocken, feinfruchtig, leicht schmelzig, sehr animierend -

Weingut Keth, Offstein

0,1l. – 8,50 €

Laori Spritz mit Tonic

- alkoholfreier Bitterorangen Aperitif -

10,40 €

Fruchtiger Hauscocktail

mit Fruchtpüree und Sekt

11,20 €

Laori Gin Tonic

- alkoholfrei -

10,40 €

Unsere Weinempfehlung

Spätburgunder Rotwein

Rioler Römerberg

-im Holzfass gereift-

Weingut Weich, Riol

0,1l 5,50 € / 0,25l 13,00 € / 0,75l 38,00 €

Schüttes Abendmenü

*Gebackene Lachskugeln
mit Gurkenrelish und Kaviarcreme*

21 €

dazu Silvaner, Weingut Wirsching, Iphoven 0,1l / 4,60 €

*Pilzkraftbrühe
mit Zwiebellauch und Buchenpilzen*

10 €

*Rosa gebratenes Rehnüsschen an Kirsch-Pfeffersauce
mit Rahmwirsing und Kartoffelkrusteln*

43 €

dazu Spätburgunder Rotwein, Weingut Weich, 0,1l / 5,50 €

Nougatmousse mit Feigensorbet und Portweintrauben

13,50 €

dazu Taylor's Tawny, Portwein 10 Jahre 5cl / 9 €

Menüpreis 85 €

***Möchten Sie dieses gesamte oder ein individuelles Menü?
Dann bitten wir Sie, dieses bis 19.30 Uhr zu bestellen.***

Vielen Dank!

Vorspeisen

Frische Austern von der Oosterschelde mit Schalotten-Vinaigrette

Stück 5 €

*Carpaccio vom Rind
mit Mönchskopfkäse und Rucola*

21 €

*Süßkartoffelmousse mit Mii-Nudelsalat,
Kräuterseitlingen und Misocreme*

19 €

Suppe

*Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit geräuchertem Forellenfilet*

10 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse

9,50 €

Zwischengerichte

*Mediterrane Frikadelle von der Oberkirchener Ziege,
gratiniert mit Fetakäse auf Bohnen-Tomatenragout*

20 €

Jacobsmuscheln an Zitronengrassauce mit grünem Spargel

28 €

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

Hauptgerichte

*Geschmorte Roulade vom Bio Rind in eigener Sauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree*

38 € *

*Saltim Bocca von der Maispouardenbrust an Salbeijus
mit geschmortem Chicorée und Kartoffelgratin*

39 €

*Rosa gebratene Hüfte vom Salzwiesenlamm an Rotwein-Schalottensauce
mit Ratatouille und Cajun Fries*

42 € *

*Schweinefilet an Grevensteiner Landbiersauce
mit Grünkohl und Röstkartoffeln*

38 € *

*Weißes Heilbuttfilet an Orangen-Basilikumsauce
mit Blattspinat und Bandnudeln*

44 € *

*Lachsfilet unter der Kräuter-Knusperkruste an Olivenöl-Buttersauce
mit cremiger Polenta und gemischtem Salatteller*

43 € *

*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

*Geschmorte Süßkartoffeln und gebackene Frühlingsröllchen
auf Wokgemüse mit Currysauce*

22 €

Klassiker

*Gebratene Blutwurst an Rotwein-Schalottensauce
mit Sauerkraut 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*

20 € *

*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 €