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

Cuveé Wunderschön

- die Kirschnote vom St. Laurent
ergänzt sich mit der fruchtigen
Heidelbeer-Kirschnote des Dornfelders -
Weingut Matthias Keth, Rheinhessen

0,75l 39,00 € / 0,25l 13,00 € / 0,1l 5,50 €

Schüttes Abendmenü

Seezungen-Lachscarpaccio
mit Avocadosalat und Limettenvinaigrette

22 €

dazu Weißer Burgunder, Weingut Bercher 0,1l / 4,60 €

Pilzkraftbrühe
mit Zwiebellauch und Buchenpilzen

9,50 €

Kalbsfilet unter der Trüffelkruste
an Gänselebersauce
mit grünem Spargel und Petersilienwurzelcreme

47 €

dazu Cuveé Wunderschön 0,1l / 5,50 €

Kirsch-Mascarponecreme
mit Kiwisalat und Salzlakritzsorbet

13,50 €

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

Menüpreis 90 €

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 €

Vitello Tonnato mit Kapern und Tomate

20 €

Süß-sauer marinierter Blumenkohl mit Feldsalatmousse und Sprossen-Nussmix

18 €

Suppe

Rahmsuppe von frischen Kräutern mit Wachtelei

10,50 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse

9,50 €

Zwischengerichte

Gebratene Jacobsmuscheln an Sesamsauce
mit eingelegten Radieschen und Püree vom Porree

28 €

Blutwurststrudel an Apfelsauce mit Röstzwiebel-Kartoffelstampf

21 €

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

Hauptgerichte

Schweinebäckchen in milder Kümmelsauce
mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln

*36 € **

Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce
mit Rotkohl und Spätzle

*38 € **

Flanksteak vom Rind an rosa Pfefferbeerensauce
mit Gremolata, Bohnencassoulet und gebackenen Kartoffeln

*44 € **

Brust von der Maispoularde an Kokos-Currysauce
mit Zuckerschoten und asiatischen Glasnudeln

38 €

Filet vom Lachs mit Riesengarnelen an Hummersauce
mit Blattspinat und sardischen Nudeln

*43 € **

Seeteufelfilet an Safran-Zitronensauce
mit Tomatensalsa, gebackenem Fenchel und Risotto

*45 € **

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“
mit brauner Butter, Spinat und Petersilienkartoffeln

50 €

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

Vegetarisch

Rote Beterisotto mit gebackenem Ziegenkäsetaler,
Meerrettichschaum und Blattsalat

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 €