

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

2024er

Schloss Vollrads

Riesling, trocken

- kerniger Rheingauer in der

Rheingauflasche-

Weingutverwaltung Schloss Vollrads KG,

Oestrich-Winkel

0,75 l 40 € / ¼ 13,50 € / Glas 5,50 €

2025er

Grauburgunder Chardonnay

Qualitätswein, trocken

- feinfruchtig, eine Überraschung

aus dem Ahrtal -

Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr

Ahr

0,75 l 39,00 € / ¼ 13,50 € / Glas 5,50 €

Schüttes Abendmenü

Filet vom Loup de Mer auf Edamame-Erdnussragout

19 €

dazu Grauer Burgunder, Alde Gott Winzer e.G., 0,1l 4,60 €

Pilzkraftbrühe mit Frühlingslauch und Buchenpilzen

9,50 €

*Rosa gebratenes Rehnüsschen an Preiselbeersauce
mit Kohlrabi und Kartoffelkroketten*

44 €

**dazu Luis Felipe Edwards, Cuvée aus Cabernet-Sauvignon,
Merlot und Carménère, Weingut Luis Felipe Edwards, 0,1l 4,60 €**

*Passionsfrucht-Gateau
mit Mangoragout und Joghurteis*

13,50 €

dazu Steihauser Quitte, 4cl 11,60 €

Menüpreis 84 €

***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 Rinderfilet
mit Rucola, Pinienkernen und Senfeis*

21 €

*Pikanter Melonensalat
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse*

18 €

Suppe

Rahmsuppe vom deutschen Stangenspargel

10 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse

9,50 €

Zwischengerichte

Gebatener Spargel mit Rucola, Tomate und Parmesan

23 €

*Rotbarbenfilet an Weißweinschaum
mit Paprika-Fenchelgemüse*

24 €

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

Hauptgerichte

*Geschmorte Kalbsbäckchen in eigener Sauce
mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree*

38 € *

*Rosa gebratene Flugentenbrust unter der Gewürzhaut
an Orangensauce
mit Spitzkohl und geschmorter Süßkartoffel*

39 €

*Filetspitzen von Rind und Kalb in Pilzrahmsauce
mit Spätzle und gemischtem Salatteller*

38 € *

*Filet vom heimischen Saibling und Jacobsmuschel
an Olivenöl-Buttersauce
mit Blattspinat und Kartoffel-Käsenocken*

42 € *

*Steinbeißerfilet an Nordseekrabbensauce
mit Schmorgurken und cremigem Risotto*

44 € *

*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

*Pasta gefüllt mit Auberginen in Sahnesauce
mit Tomaten, Parmesan und Blattsalat*

22 €

Klassiker

*Gebratene Blutwurst an Rotwein-Schalottensauce
mit Spitzkohl 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 Sauerkirchwasser

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 €