

unsere Beispielkarte  
vom  
16. April 2022



**Riesling Sekt**

*Cuvée Jean Daniel*  
- brut, ein filigraner Rieslingsekt -  
Weingut Buscher, Bechtheim  
0,1 l. – 7,00 €

**Fruchtiger Hauscocktail**

mit Sekt  
0,1 l. – 9,70 €

Schütte's Genuss-Wanderung in 4 Gängen

Carpaccio vom Butterfisch mit Sesam-Vinaigrette  
und Salat von grünem Spargel  
14,00 €

Cremesuppe vom Frühjahrs-Radieschen mit Shrimps  
11,00 €

Gratinierter Rücken vom deutschen Salzwiesenlamm mit Bärlauch-Kruste,  
milder Knoblauch-Jus, Bohnen-Cassoulet und Rosmarin-Schmörkes  
37,00 €

Panna Cotta / Karamell / Passionsfrucht  
12,00 €

Menüpreis  
70,00 €

Unsere Weinempfehlung

**2021er**

**Blanc de Noir**

Qualitätswein, trocken  
Weingut Dautermann, Ingelheim  
Glas – 4,50 €  
¼ l – 10,90 €

## Vorspeisen

Gegrillte Auberginen-Röllchen mit Ricotta-Pilz-Füllung,  
mariniertem Rucola mit Balsamico und Grana Padano  
13,00 €

Pochierte Landterrinen vom Kaninchenrücken mit Lardo,  
Estragon-Mayonnaise und marinierten Salatspitzen  
14,00 €

Selection d'Or Austern No.2 aus Frankreich  
mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette und Chesterbrot  
4,00 €/St.

## Suppen

Hausgemachte klare Wildkraftbrühe mit Sherry,  
eigenen Ravioli und Chesterstange  
10,00 €

Honig-milde Curry-Cremesuppe mit gebratenen Putenbruststreifen  
9,00 €

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Gemüse  
7,00 €

Schütte's Erbsensuppe mit Mettwurst  
7,00 €

Würzige Wildgulaschsuppe aus heimischer Jagd  
mit Crème fraîche  
8,50 €

Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurst  
7,00 €

## Warme Vorspeisen & kleine Gerichte

Geschnetzeltes vom Lammfilet a la ‚Pot au feu‘ mit Oliven,  
Pilzen und würzigen Tomaten-Pesto-Bandnudeln  
24,00 €

Filet von der regionalen Lachsforelle auf der Haut gebraten  
mit Kartoffel-Spargel-Ragout mit frischen Gartenkräutern  
22,00 €

## Hauptgänge

Pasta mit Belugalinsen, Gemüse und Estragon-Schaum  
16,50 € / 22,00 €

Rumpsteak vom Angusrind mit Röstzwiebeln und Pfeffer-Jus,  
grünen Bohnen und Kartoffelgratin  
27,00 € / 36,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen in eigener Sauce mit Kartoffelstroh,  
glasierten Möhren und hausgemachten Schupfnudeln  
25,50 € / 34,00 €

Kaninchenkeulen aus dem Ofenrohr in Thymian-Perlwiebel-Sauce  
mit Dijon-Senf, Rahmspitzkohl und cremiges Kartoffelpüree  
mit geräuchertem Speck  
25,00 € / 33,00 €

„Saltim Bocca“ von der FairMast Hühnerbrust  
mit Tomatensauce, Ratatouille und Kräuter-Gnocchi  
32,00 €

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat und cremigem Risotto  
mit mildem Ziegenfrischkäse, Chicorée, Pinienkernen und Pecorino  
25,50 € / 34,00 €

Filet vom Zander mit Schalotten-Jus,  
westfälischen Dicken Bohnen und Röstkartoffeln  
25,00 € / 33,00 €

Sauerländer Forelle „Blau“ oder „Müllerin Art“  
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln,  
gemischtem Salat  
24,00 €

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge 'Müllerin Art'  
mit brauner Butter,  
Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
40,00 €

## Schütte's Klassiker

Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln,  
Rahmspitzkohl und Kartoffelgratin  
15,00 €

Tatar vom Rind "kalt" mit Mixed Pickles, Brot & Butter  
oder  
Tatar vom Rind "angebraten" mit Röstzwiebeln  
und Knoblauchbrot  
120 g – 16,00 €      180 g – 20,50 €

Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce,  
gemischtem Salat  
und wahlweise Graubrot & Butter oder Röstkartoffeln  
17,50 € / 23,00 €

Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce,  
gemischtem Salat  
und wahlweise Graubrot & Butter oder Röstkartoffeln  
13,00 € / 17,00 €

### Zum Abschluss

Eingelegte Pflaumen mit hausgemachtem Walnusseis  
im Hippenkörnchen  
9,00 €

Variation von französischem Käse  
mit hausgebackenem Früchtebrot und Fruchtchutney  
11,00 €

„Crêpe Suzette“  
Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis  
10,00 €

### **... und zur Abrundung Ihres leckeren Essens**

**Fruchtbaum**  
*harmonischer 5-Früchtebrand  
aus dem Hause Etter  
4 cl – 9,80 € - 41 % Vol.*

**MIM Brandy**  
*Brand von Cashew-Äpfeln aus Ghana  
4 cl – 9,80 € - 43 % Vol.*

### **STEINHAUSER - Alte Bodensee Hausbrennerei**

*Edle Destillate vom Bodensee  
Bodensee Sauerkirschwasser  
Bodensee Williams Nr. 1  
Bodensee Alte Zwetschge  
Bodensee Vogelbeerbrand  
Bodensee Mirabellenwasser  
4 cl – 9,80 €*