



Landhotel
**Gasthof
Schütte** ★★★★★
... eine Spur persönlicher

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

*Riesling Sekt
Cuvée Jean Daniel – brut
Weingut Buscher, Bechtheim
0,1 L. – 8,00 €*

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

*Fruchtiger Hauscocktail
mit Fruchtpüree und Sekt
10,60 €*

*Laori Gin Tonic
-alkoholfrei-
9,70 €*

Schütte's Abendmenü

*Marinierte Gemüse
mit Rucola und Pastrami
17,50 €*

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

*Rinderfilet unter der Pfefferkruste
an Portweinsauce
mit Bohnen-Cassoulet und Pfannenkartoffeln
42,00 €*

*Karamellisiertes Krokantparfait
im Baumkuchenmantel
14,00 €*

Menü 83,00 €

Unsere Weinempfehlung

*2023er
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 €

Vorspeisen

<i>Gebackener Lengfisch an Kartoffel-Gurken-Salat mit Senfsauce</i>	16,50 €
<i>Carpaccio von der Ringelbete mit Pfifferlingsalat und Ziegenkäse</i>	16,50 €
<i>Französische Felsenaustern mit Schalotten-Vinaigrette</i>	Stück 4,50 €

Suppe

<i>Paprika-Zucchini-Cremesuppe mit Shrimps und Crème fraîche</i>	11,50 €
--	---------

Zwischengang

<i>Gerahmte Pfifferlinge mit Semmelknödel und Salat</i>	28,00 €
<i>Grüner Spargel in Orangensauce mit gebratener Riesengarnele</i>	27,00 €

Hauptgerichte

<i>Filetspitzen in Curry-Pernod-Waldpilz-Sauce mit Butterspätzle und gemischtem Salat</i>	35,00 € *
<i>Geschmorte Rehkeule in Pfifferlingsauce mit Preiselbeerapfel, Rahmkohlrabi und Kartoffelkrusteln</i>	37,00 € *
<i>Poulardenbrust an Holundersauce mit Süßkartoffelcreme, grünem Spargel und Kartoffelplätzchen</i>	36,00 €
<i>Kalbsfilet an Pfifferlingen mit Schalotten-Rotwein-Sauce, Spitzkohl und Kartoffelgratin</i>	42,00 € *
<i>Sauerländer Lachsforellenfilet an Zitronengrassauce mit wilden Brokkoli und Butterreis</i>	38,00 € *
<i>Filet vom Steinbutt an Trüffelschaum mit Blattspinat und sardischen Nudeln</i>	42,00 € *

Vegetarisch

<i>Blattspinat mit geschmolzenen Tomaten, Kartoffelroulade mit Gemüse gefüllt und gebratenen Pilzen</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 48,00 €

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 €