

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

Geflämmte Lachsscheiben
an Limettenvinaigrette
und grünem Spargel
16,00 €

Klare Pilzconsomme
mit Zwiebellauch
11,00 €

Sauerländer Rehrücken und Taubenbrust
an Kirsch-Pfeffersauce,
Kohlrabi und Krusteln
42,00 €

Blaubeerpfannkuchen
mit Vanilleeis
12,50 €

Menü 78,00 €

Unsere Empfehlung für den Sommer

2020er Spätburgunder Rosé
VDP.Gutswein, trocken
elegante Fruchtnoten: Quitte, Himbeere, Johannisbeergelee
ausbalancierte Tanninstruktur
Weingut Bercher, Baden
0,25 l. – 11,50 € - 0,75 l – 34,00 €

Vorspeisen

Kalbszungenscheiben
an Gemüsevinaigrette und Pfifferlingen
15,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet
an Mönchskopfkäse, geschmorten Tomaten
und Pinienkernen
17,00 €

Suppen

Karotten-Ingwer-Süppchen
mit gebratener Garnele
12,50 €

Passierte Erbsensuppe
mit geräucherter Entenbrust
12,00 €

Klare Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüse
6,50 €

Würzige Wildgulaschsuppe aus heimischer Jagd
mit Crème fraîche
7,00 €

Westfälische Kartoffelsuppe
mit Bockwurst
6,00 €

Warme Vorspeisen & kleine Gerichte

Verschiedene Pilze in Dashi
mit gebratenem Heilbutt und Saiblingskaviar
27,00 €

Hausgemachte Nudeln mit frischen Sommertrüffel
und Kaninchenrücken
28,00 €

Hauptgänge

Frische Pfifferlinge in Rahm
mit kleinem Semmelknödel und Blattsalat
26,00 €
als Vorspeise 19,50 €

Vegetarisches Stroganoff
mit hausgemachten Spinat-Semmelknödeln
24,00 €

Rosa gebratene Entenbrust
an Sake-Sauce
mit Zwiebel-Mangochutney, wilder Brokkoli
und Basmatireis
37,00 €

Kalbsfilet am Stück gegart mit Sauce Bordelaise
mit Bohnencassoulet und Kartoffelplätzchen
30,00 € | 40,00 €

Schweinerückensteak auf gerahmten Pfifferlingen,
dazu ein gemischter Salat
und Butterspätzle
25,50 € | 34,00 €

Rinderfilet mit frischen Sommertrüffel
und dunkler Jus,
dazu Spitzkohl und Kartoffelpickert
32,00 € | 42,00 €

Gebratener Zander mit französischer groben Senf-Sauce
auf Graupenrisotto
27,00 € | 36,00 €

Filet vom Steinbutt auf gebratenem grünem Spargel
an Hummerschaumsauce
und sardischen Nudeln
31,00 € | 41,00 €

Schütte's Klassiker

Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln,
Rahmspitzkohl und Kartoffelgratin
17,00 €

Tatar vom Rind "kalt" mit Mixed Pickles, Brot & Butter
oder Tatar vom Rind "angebraten" mit Röstzwiebeln
und Knoblauchbrot
120 g – 16,00 € 180 g – 22,00 €

Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce,
gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter oder Röstkartoffeln
17,50 € / 24,00 €

Hausgemachte Bratensülze
mit Remouladensauce,
gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter oder Röstkartoffeln
13,00 € / 18,00 €

Zum Abschluss

„Stark & Süß“
-Drei kleine Minidesserts mit Espresso-
11,00 €

Schüttes Erdbeerbecher
9,50 €

„Crêpe Suzette“
Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis
11,00 €

Variation von französischem Käse
mit hausgebackenem Früchtebrot und Frucht-Chutney
12,00 €

... 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 €*