

Herzlich willkommen im

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

Zur Einstimmung auf ein leckeres Abendessen
empfehlen wir Ihnen einen Aperitif:

Monin Bitter

ein alkoholfreier Aperitif, geschmacklich dem Campari ähnlich
pur auf Eis € 3,60
mit Orangensaft € 4,40

Glas Riesling-Sekt, Weingut Jean Buscher
€ 5,50

Fruchtpüree

mit Grand Marnier abgeschmeckt und Riesling-Sekt aufgefüllt
€ 8,90

Aperitivo Rosato

leichter italienischer rosa Aperitif
mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten auf Eis und mit Sekt aufgefüllt
€ 7,50

Champagner Ruinart brut

Ruinart, das älteste Champagnerhaus, wurde 1729 vom Mönch Nicolas Ruinart gegründet,
dem Neffen des Benediktiners Dom Ruinart (Champagner Dom Perignon).

Schon ab 1815 gehörte dieser Champagner
zu allen großen gesellschaftlichen Ereignissen bei König Ludwig XVIII.

0,1 Ltr. € 9,50

0,75 Ltr. € 66,00

Liebe Gäste,
alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben.
Unsere Speisekarte variiert fast täglich.
Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen
und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.
Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, eine Diät halten oder auf etwas allergisch reagieren,
sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern

Unsere Menüempfehlung

Variation
von Gänseklein
14,00

Ofenfrische Westfelder Freilandgans
auf Maronensauce, Bratapfel, Apfelroulade,
Wintergemüse und Kartoffelklößen
34,00

Linzer Schnitte mit Feigenmousse
und weißem Zimteis
9,50

Menüpreis 55,00

Vegetarisches Menü

Gebackene Polentaschnitte
auf mediterranem Gemüse und Parmesan
11,00

Kürbisrisotto
mit gebackenem Ziegenkäse
und Blattsalat
18,50

Apfelstrudel
„mal anders“
9,50

Menüpreis 37,00

2016er Amalaya de Colomé

<i>Unsere Weinempfehlung</i>	<i>fruchtig, nach Beeren und dunkler Schokolade</i>	<i>0,25 l.</i>	<i>9,90 €</i>
	<i>höchstgelegener Weinberg weltweit</i>	<i>0,75 l.</i>	<i>29,50 €</i>
	<i>Bodega Colomé, Valle Calchaqui, Donalt Hess,</i>		
	<i>Argentinien</i>		

Frische französische Felsenaustern auf Eis angerichtet	Stück	3,00
Carpaccio vom Lachs an Limettenvinaigrette und Avocado		14,00
Tatar von geräuchertem Schweinefilet auf Rote Bete Scheiben und Honig-Senf-Sauce		12,50
* * *		
Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit eigenen Kernen und Kokosschaum		8,50
Passierte Schwarzwurzelsuppe mit Zanderfilet		9,00
Hausgemachte klare Wildsuppe mit Ravioli		9,50
* * *		
Frische Gänsebratleber mit glasierten Apfelspalten, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree		17,00
Filet vom Loup de Mer und Hummer auf Auberginenpüree mit Hummerschaum		21,00
* * *		
Sauerländer Forelle – blau oder Müllerin – mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und gemischtem Salat		19,50
Gebratenes Steinbeißerfilet auf Champignon-Crevetten-Sauce mit hausgemachten Nudeln und Blattsalat		32,00
	<i>kleine Portion</i>	<i>24,00</i>
Nüsschen vom Seeteufel auf geschmolzenen Tomaten mit Basilikum-Pesto-Sauce, Kaiserschoten und Kartoffelnocken		36,50
	<i>kleine Portion</i>	<i>27,50</i>
Filet vom Loup de Mer auf französischer Senfsauce mit Kräuterseitlingen, Wirsinggemüse und Röstkartoffeln		37,00
	<i>kleine Portion</i>	<i>28,00</i>
Steinbuttfilet auf Hummersauce mit Störkaviar, Blattspinat und Reis		40,00
	<i>kleine Portion</i>	<i>30,00</i>

Sauerländer Hirschragout mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Butterspätzle		28,50
	<i>kleine Portion</i>	21,50
Rumpsteak vom Angus Rind mit Senf-Kräuter-Kruste auf Schalotten-Rotwein-Sauce, Bohnen und Kartoffelgratin		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Scheiben vom Schweinelendchen auf Kürbis-Essig-Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelplätzchen		30,50
	<i>kleine Portion</i>	23,00
Medaillon vom Kalbsfilet und Hummer auf Hummersauce mit Blattspinat und hausgemachten Nudeln		40,00
	<i>kleine Portion</i>	30,00
Nüsschen aus der Rehkeule auf Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Kräuterseitlingen, Rote Bete Gemüse und Kartoffelkrusteln		35,00
	<i>kleine Portion</i>	26,50

Rustikale Gerichte

Gebratene Blutwurst auf Sauerkraut mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin		10,00
Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler, Mettwurst und Röstkartoffeln		18,50
	<i>kleine Portion</i>	14,00
Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce, Röstkartoffeln und gemischtem Salat		13,50
	<i>kleine Portion</i>	10,00
Tatar – kalt angemacht – mit Brot und Butter oder Tatar – angebraten – mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot		16,00
	<i>kleine Portion</i>	12,00
Rosa gebratenes Roastbeef – kalt – mit Remouladensauce, Röstkartoffeln und gemischtem Salat		21,00
	<i>kleine Portion</i>	16,00
Gebackener Couscous-Taler auf geschmortem Wirsing mit Minzschaum		18,00
Schweizer Kartoffelrösti mit hausgeräuchertem Lachs, Sauerrahm und kleiner Salatgarnitur		21,00

Dessert

Unser kleines Dessert: frische Früchte mit verschiedenen Sorbets	7,00
„Stark und Süß“ - Espresso mit drei kleinen Köstlichkeiten mit einem Vogelbeerbrand	8,00
von Steinhauser – Alte Bodensee Hausbrennerei	2 cl 12,00 4 cl 16,00
Kürbis, Äpfel, Toffee und Mohnkuchen	9,50

Die Gasthof-Schütte-Klassiker

Eingelegte Pflaumen mit Walnusseis im Hippenkörnchen	9,00
Rote Grütze mit flüssiger Sahne	5,50
Westfälische Quarkspeise mit Kirschen	7,00
Kleine Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis	8,00
Dessertteller Gasthof Schütte	11,00
Crème Brûlée mit Früchten und Vanilleeis	8,00
Mousse von Valrhona-Schokolade mit eingelegten Kirschen und Zimtröllchen	9,50

Käse

Schmallenberger Bauernkäse mit Lauch-Tomaten-Salat	6,50
Französische Käseauswahl	9,00

... und zur Abrundung Ihres leckeren Essens

Calvados Père Magloire XO	4 cl 8,00
Grappa von Marzadro	4 cl 8,00
La Trentina, Affinata Amarone und Affinata Chardonnay	
Cuvée Jubelée Fruchtbaum	4 cl 8,00
125 Jahre Etter, Schweiz, Eaux-de-vie von Kirsch, Williams, Traube, Apfel, Himbeere	
Vieille Quitte – Alte Quitte -im Barrique gereift- aus dem Hause Etter	4 cl 8,00
STEINHAUSER – Alte Bodensee Hausbrennerei	
Edle Destillate vom Bodensee	4 cl 8,00
Bodensee Sauerkirschwasser	
Bodensee Williams Nr. 1	
Bodensee Alte Zwetschge	
Bodensee Mirabellenwasser	
Bodensee Vogelbeerbrand	