

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

Marinierte Garnele
mit Avocado-Mango-Ragout
14,00

Sauerländer Lammrücken
auf französischer Senfsauce
mit Kräuterseitlingen und Tomate
38,00

Gebackener Schokoladentrüffel
mit Mandarinen-Mousse
9,00

Menüpreis 58,50

Vegetarisches Menü

Rote Bete Scheiben und Ziegenkäse
mit Meerrettichkruste
11,50

Gefüllte Frühlingsrollen-Körbchen
mit Gemüse, Reis, Pilzen,
grünem Spargel und Currysauce
18,50

Karamellisiertes Krokantparfait
im Baumkuchenmantel
9,50

Menüpreis 35,00

<i>Unsere Weinempfehlung</i>	2015er Riesling Qualitätswein, Spätlese, feinherb Weingut Gerhard Hochdörffler, Landau-Nußdorf	0,25 l.	9,90 €
		0,75 l.	29,50 €
<hr/>			
Frische französische Felsenaustern auf Eis angerichtet		Stück	3,00
Gebeizter Hirschrücken an Minikräuterseitlingen und Feldsalat			13,50
Seezungenroulade mit Algen und Paprikasauce			13,00
	* * *		
Honigmilde Currysuppe mit Putenspieß			7,50
Rahmsuppe von frischen Kräutern mit Räucherlachs			8,50
Hausgemachte klare Wildsuppe mit Ravioli			9,00
	* * *		
Gebratene Garnelen auf geschmolzenen Tomaten, Blattspinat und Basilikum-Pesto-Sauce			18,50
Taubenbrust auf kleinem Rösti, Gemüseragout und Sesam-Essigsauce			20,50
	* * *		
Sauerländer Forelle – blau oder Müllerin – mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und gemischtem Salat			19,50
Gebrautes Saiblingsfilet auf geschmolzenen Tomaten mit Basilikum-Pesto-Sauce, Kartoffelgratin und Blattsalat			27,00
		<i>kleine Portion</i>	20,50
Filet vom Steinbutt und Garnele auf Hummersauce mit Blattspinat und hausgemachten Nudeln			38,00
		<i>kleine Portion</i>	28,50
Rotbarschfilet auf französischer Senfsauce mit Wirsinggemüse und Röstkartoffeln			28,50
		<i>kleine Portion</i>	21,50
Loup de Merfilet auf Schalotten-Thymian-Sauce mit Rote Bete Gemüse und Reis			36,50
		<i>kleine Portion</i>	27,50

Geschmortes Iberico Schweinebäckchen in tomatisierter Sauce mit Kräuterseitlingen, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree		29,00
	<i>kleine Portion</i>	22,00
Frische Maispoulardenbrust auf Basilikum-Pesto-Sauce mit grünen Spargelspitzen, Kartoffelnocken und Blattsalat		27,00
	<i>kleine Portion</i>	20,50
Rumpsteak vom Angus Rind mit grüner Pfeffersauce, Röstzwiebeln, Bohnen und Kartoffelgratin		34,50
	<i>kleine Portion</i>	26,00
Saltim Bocca vom Kalbsrücken mit Salbei und Knochenschinken an Salbeisauce, Blattspinat und hausgemachten Nudeln		35,00
	<i>kleine Portion</i>	26,50
Nüsschen aus der Rehkeule auf Kirsch-Pfeffer-Sauce mit gebratenen Pilzen, Rote Bete Gemüse und Kartoffelplätzchen		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
Kartoffelroulade mit Gemüse gefüllt auf Blattspinat, Tomaten, Pilzen und Kräutersauce		18,50
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	8,00
mit einem Vogelbeerbrand	2 cl 12,00
von Steinhauser – Alte Bodensee Hausbrennerei	4 cl 16,00
Gateau von Zartbitterschokolade mit gesalzene Karamelleis	10,00

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	