

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 € 3,80
mit Orangensaft € 4,60

Glas Riesling-Sekt, Weingut Jean Buscher

€ 5,80

Fruchtpüree

mit Grand Marnier abgeschmeckt und Riesling-Sekt aufgefüllt
€ 9,10

Aperitivo Rosato

leichter italienischer rosa Aperitif
mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten auf Eis und mit Sekt aufgefüllt
€ 8,50

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. € 10,00

0,75 Ltr. € 66,50

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

Kartoffelmousse
mit Räucherlachs
und kleinem Feldsalat
13,50

Sauerländer Lammrücken
mit Kräuterseitlingen
auf Koriandersauce
38,00

Gâteau von Zartbitterschokolade
mit Eucalyptuseis
und Kirschchutney
10,50

Menüpreis 59,00

Unser vegetarisches Menü

Ziegenkäsetaler mit Erdnusskruste
auf Babyspinat
13,00

Gefüllte Frühlingsrollenteig-Körbchen
mit Gemüseallerlei,
Reis und Currysauce
19,50

Tiramisu
mit Mandeleis
und Cassisäpfeln
9,00

Menüpreis 38,00

<i>Unsere</i>	J.B.	<i>0,1l – 4,10 €</i>
<i>Weinempfehlung</i>	<i>Cuvée blanc</i>	<i>0,25l – 9,90 €</i>
	<i>Jean Buscher, Bechtheim</i>	

Frische französische Felsenaustern -auf Eis angerichtet-	Stck.	3,75
Tatar vom Rind mit Sauerrahmschaum und Kefirsauce		14,50
Carpaccio vom Thunfisch an Sesamvinaigrette und warmem Sojabohnensalat		14,00
* * *		
Wildkraftbrühe mit eigenem Ravioli und Sellerierauten		9,50
Weißer Tomatensuppe mit Crevetten und Estragon		9,50
Rahmsuppe von frischen Kräutern mit Wachtelei		8,50
* * *		
Gebratene Jakobsmuscheln auf Kartoffel-Lauch-Püree mit Nussbutter Schaum		23,50
* * *		
Sauerländer Forelle -blau oder Müllerin- mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat		20,00
Pochiertes Schellfischfilet auf Senfsauce mit Blattspinat und Zwiebelkartoffeln		33,00
	<i>kleine Portion</i>	<i>25,00</i>
Gebratener Loup de Mer auf Tomaten-Oliven-Ragout mit Pestosauce, Ratatouille und Nudeln		35,00
	<i>kleine Portion</i>	<i>26,50</i>
Nüsschen vom Seeteufel auf Orangen-Zitronengras-Sauce mit Wokgemüse und Reis		36,00
	<i>kleine Portion</i>	<i>27,00</i>

Rinderfiletsteak mit Pfefferkruste auf Schalotten-Rotwein-Sauce, gemischtes Bohnengemüse und Kartoffelecken	38,00
<i>kleine Portion</i>	28,50
Nüsschen aus der Rehkeule mit gebratenen Pilzen, Kirsch-Pfeffer-Sauce, Kohlrabi und Baumkuchenkartoffeln	36,00
<i>kleine Portion</i>	27,00
Mild geräuchertes Schweinefilet mit Perlzwiebeln, Kirschtomaten, Kräuterschaum, sardischen Nudeln und gemischtem Salat	32,00
<i>kleine Portion</i>	24,00
Geschnetzelte Nierchen vom Bio-Jungrind in Champignon-Senf-Sauce mit Blattspinat und Rösti	30,00
<i>kleine Portion</i>	22,50

Rustikale und vegetarische Gerichte

Gebratene Blutwurst auf Spitzkohl mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin	10,00
Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler, Mettwurst und Röstkartoffeln	22,50
<i>kleine Portion</i>	17,00
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
Großer Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikum und Pinienkernen	16,00
<i>kleine Portion</i>	12,00
Spinat-Semmel-Knödel auf Kartoffel-Kräuter-Ragout mit Blattsalat	19,50

Die Gasthof-Schütte-Klassiker

Eingelegte Pflaumen mit Walnusseis im Hippenkörbchen	9,00
Kleine Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis	8,50
Dessertteller Gasthof Schütte	11,50
Crème Brûlée mit Früchten und Vanilleeis	8,50
„Stark und Süß“ - Espresso mit drei kleinen Köstlichkeiten	8,50
mit einem Jubiläums-Cuvée Fruchtbaum, Eau-de-vie von Etter (Schweiz)	2 cl 12,70
	4 cl 16,90
Mousse von der Valrhona-Schokolade mit eingelegten Kirschen	10,00

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 8,40
Grappa von Marzadro	4 cl 8,40
La Trentina, Affinata Amarone und Affinata Chardonnay	
Cuvée Jubelée Fruchtbaum	4 cl 8,40
125 Jahre Etter, Schweiz, Eau-de-vie von Kirsch, Williams, Traube, Apfel, Himbeere	2 cl 4,20
Vieille Quitte – Alte Quitte -im Barrique gereift- aus dem Hause Etter	4 cl 8,40
STEINHAUSER – Alte Bodensee Hausbrennerei	
Edle Destillate vom Bodensee	4 cl 8,40
Bodensee Sauerkirschwasser	
Bodensee Williams Nr. 1	
Bodensee Alte Zwetschge	
Bodensee Mirabellenwasser	
Bodensee Vogelbeerbrand	