

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

Garnelenspieß
auf Apfel-Karotten-Chutney
14,00

Rosa gebratenes Rehnüsschen
an Kirsch-Pfeffer-Sauce
mit Pfifferlingen
34,00

Tiramisu
mit weißem Schokoladeneis und Nougatmus
9,00

Menüpreis 54,50

Vegetarisches Menü

Picatta von der Aubergine
auf tomatisierten Linsen
12,00

Gebackener Pfifferlingrisottotaler
auf Lauchgemüse
17,50

Marinierte Pfirsichscheiben
mit Quarkcrème und Müslicrunch
8,00

Menüpreis 37,50

<i>2014er</i>			
<i>Unsere</i>	<i>Grüner Silvaner Quaderkalk</i>	<i>0,25 l.</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Weinempfehlung</i>	<i>Qualitätswein, trocken</i>	<i>0,75 l.</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Weingut Schloss Sommerhausen</i>			
Tatar vom Thunfisch mit Avocado und Mango			14,00
Tafelspitzsülze mit Graupensalat und Salatspitzen			12,50
	* * *		
Hausgemachte klare Wildsuppe mit Ravioli			9,00
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen			8,50
Passierte Erbsensuppe mit Crevetten			8,50
	* * *		
Taubenbrust an Selleriepüree mit gebratenen Pfifferlingen			22,50
Loup de Mer und Riesengarnele auf Trüffelnudeln			24,00
	* * *		
Sauerländer Forelle – blau oder Müllerin – mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und gemischtem Salat			19,50
Holländische Matjesfilets – auf Eis angerichtet – mit Apfel-Meerrettich-Sauce, Bohnen und Kartoffelgratin			21,50
		<i>kleine Portion</i>	<i>16,00</i>
Filet vom Zander auf Rahmpfifferlingen mit Blattsalat und Nudeln			35,00
		<i>kleine Portion</i>	<i>26,50</i>
Gebratenes Rotbarschfilet an Senfsauce mit Spitzkohl und Röstkartoffeln			29,00
		<i>kleine Portion</i>	<i>22,00</i>
Steinbutt und Seeteufel auf Orangen-Curry-Zitronengras-Sauce mit Jakobsmuschel, Chicorée und Reis			40,00
		<i>kleine Portion</i>	<i>30,00</i>

Bio Rinderragout in Rotweinsauce mit gebratenen Pfifferlingen, Möhren und Semmelknödeln		28,50
	<i>kleine Portion</i>	21,50
Rosa gebratene Entenbrust auf Pflaumensauce mit Spitzkohl und Schupfnudeln		33,00
	<i>kleine Portion</i>	25,00
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Schweinefilet – am Stück gebraten – gemischter Salat und hausgemachte Nudeln		32,00
	<i>kleine Portion</i>	24,00
Sauerländer Lammrücken mit Senf-Kräuter-Kruste gratiniert an Thymian-Senf-Sauce mit Schnittbohnen und Kartoffelgratin		38,00
	<i>kleine Portion</i>	28,50
Medaillon vom Kalbsfilet und Riesengarnele auf Trüffelsauce mit Blattspinat und Bandnudeln		40,00
	<i>kleine Portion</i>	30,00
Rumpsteak vom Angusrind auf grüner Pfeffersauce mit Röstzwiebeln, jungen Bohnen und Bratkartoffeln		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Rustikale Gerichte		
Gebratene Blutwurst auf Spitzkohl mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin		10,00
Frisches Schnittbohnen Gemüse 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
Bandnudeln mit grünem Spargel, Tomate, Pinienkernen und kleinem Blattsalat		18,50
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel und Blattsalat		18,50

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
Schwarzer Reis und Ananas im Frühlingsrollenteig mit Mango	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	