

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

Seezungenroulade
mit rohem Fenchelsalat
und Paprikasauce
14,00

Rosa Rinderfilet
mit Gänselebersauce
und Ochsenchwanzpraline
42,00

Krokant-Parfait
im Baumkuchenmantel
9,50

Menüpreis 62,50

Unser vegetarisches Menü

Marinierte Blattsalate
mit Ziegenkäse,
Melone und Granatapfeldressing
11,50

Orientalische Cous-Cous-Taler
auf geschmortem Spitzkohl
und Minzschaum
19,00

Warmes Schokoladenkuchlein
mit flüssigem Kern
und gesalzenem Karamelleis
10,00

Menüpreis 37,50

<i>Unsere</i>	2018er	
<i>Weinempfehlung</i>	Spätburgunder Rosé	0,75l – 28,00 €
	VDP Gutswein, trocken	0,25l – 9,90 €
	Weingut Bercher, Burkheim	

Gaspacho von Melone und Tomate mit gebratener Jakobsmuschel	12,00
Terrine vom Rehbock mit Pflaumen-Chutney und Wildkräutern	14,00
* * *	
Steinbutt-Cremesuppe mit Safran	9,50
Klare Tomatensuppe mit Quark-Grieß-Klößchen und Estragon	9,50
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen	9,00
* * *	
Gebratene Wachtelbrust mit sardischen Nudeln, frischem Sommertrüffel, Kräuterschaum und zweierlei Gemüse	24,00
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel	18,50
	<i>als große Portion mit Blattsalat</i> 24,00
* * *	
Holländische Matjesfilets - auf Eis angerichtet - mit Apfel-Meerrettich-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	22,50
Sauerländer Forelle - blau oder Müllerin - mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	20,00
Filet vom Zander mit Senfschaum, Birnen-Bohnen-Speckgemüse und Würfelkartoffeln	33,50
	<i>kleine Portion</i> 25,00
Gebratener Steinbeißer-Rücken auf Rahmpfifferlingen mit Bandnudeln und Blattsalat	34,00
	<i>kleine Portion</i> 25,50
Steinbuttfilet mit gebratener Garnele an Orangen-Curry-Sauce mit geschmortem Spitzkohl und Reis	36,00
	<i>kleine Portion</i> 27,00

Kalbsröllchen „Saltim Bocca“ mit Tomatenschaumsauce, Ratatouille und Bandnudeln		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Gebratene Maispouardenbrust mit Albufera Sauce, gebratenen Pfifferlingen, Mandelpolenta und Blattsalat		33,00
	<i>kleine Portion</i>	25,00
Rosa Lammrücken mit Senfkruste, gemischtem Bohnengemüse und Kartoffel-Käse-Nocken		37,00
	<i>kleine Portion</i>	28,00
Geschmorte Kaninchenkeule in Estragonsauce mit Blattspinat und Kartoffelplätzchen		30,00
	<i>kleine Portion</i>	22,50

Rustikale und vegetarische Gerichte

Gebratene Blutwurst auf Spitzkohl mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin		10,00
Frisches Schnittbohngemüse 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
Kartoffel-Käse-Nocken mit gebratenen Pilzen in Tomaten-Basilikum-Sauce, Parmesan und Blattsalat		18,50
Großer Pfannkuchen mit frischen Blaubeeren und Vanilleeis		11,50

Dessert

„Stark und Süß“ - Espresso mit drei kleinen Köstlichkeiten	8,50
mit einem Cuvée Jubelée Fruchtbaum	2 cl 12,70
von Etter - Schweiz	4 cl 16,90
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis	8,50

Die Gasthof-Schütte-Klassiker

Eingelegte Pflaumen mit Walnusseis im Hippenkörnchen	9,00
Kleine Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis	8,50
Dessertteller Gasthof Schütte	11,50
Crème Brûlée mit Früchten und Vanilleeis	8,50

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 8,40
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, Eaux-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	