

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

Butterfisch-Carpaccio
mit Limonen-Sesam-Vinaigrette
und rohem Fenchelsalat
13,50

Steak vom Rinderfilet
auf Morchelrahmsauce
38,50

Variationen
von Valrhona Schokolade
10,00

Menüpreis 59,00

Unser vegetarisches Menü

Marinierte Blattsalatspitzen
mit gebackenem Feta,
Melone und kandierten Cherrytomaten
11,00

Gemüsecurry
mit Kokosschaum,
gebackenen Glasnudeln und Reis
18,50

Waldmeister-Sektgelee
mit frischen Erdbeeren und Joghurteis
8,50

Menüpreis 35,50

2017er Weissburgunder

*Unsere
Weinempfehlung*

Qualitätswein, trocken

0,25 l. € 9,90

0,75 l. € 28,00

- milde, feine Säurestruktur -

Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl, Deidesheim

Terrine vom Sauerländer Rehrücken an Rotweinschalotten und Blattsalatspitzen 13,50

* * *

Rahmsuppe vom Steinbutt mit Safran 9,00

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Ochsenchwanzfleisch 9,50

* * *

Rosa gebratener Maibockrücken auf Selleriepüree
mit schwarzen Nüssen, Honig-Essigsauce und Kräuterseitlingen 22,00

* * *

Sauerländer Forelle – blau oder Müllerin – mit zerlassener Butter,
mit gemischtem Salat und Butterkartoffeln 20,00

Holländische Matjesfilet – auf Eis angerichtet –
mit Apfel-Meerrettich-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin 22,50

Sauerländer Lachsforellenfilet auf Spargel-Kräuter-Ragout
mit Blattspinat und Bandnudeln 28,50

kleine Portion 21,50

Kabeljau-Rückenfilet in der Eihülle gebraten
mit Hummersauce, Crevetten, Kaiserschoten und Reis 33,50

kleine Portion 25,00

Frischer Sauerländer Mai-Rebock

Nüsschen aus der Keule geschnitten auf Kirsch-Pfeffer-Sauce
mit gebratenen Pilzen im Kartoffelnest,
Marktgemüse und Kartoffelkrusteln

36,00
kleine Portion 27,00

Ragout mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren,
Brokkoli und hausgemachten Butterspätzle

28,50
kleine Portion 21,50

* * *

Rosa gebratene Entenbrust auf Rhabarbersauce
mit Spitzkohlgemüse und Kartoffelplätzchen

34,50
kleine Portion 26,00

Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce
mit Möhrengemüse und Bouillonkartoffeln

29,00
kleine Portion 22,00

Scheiben von der Kalbsleber auf Apfelsauce
mit Röstzwiebeln, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree

30,50
kleine Portion 23,00

Rustikale Gerichte

Gebratene Blutwurst
auf Spitzkohl mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin

10,00

Westfälische Dicke Bohnen
mit Kasseler, Mettwurst und Röstkartoffeln

18,50
kleine Portion 14,00

Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce,
Röstkartoffeln und gemischtem Salat

13,50
kleine Portion 10,00

Tatar – kalt angemacht – mit Brot und Butter
oder

Tatar – angebraten – mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot

16,00
kleine Portion 12,00

Rosa gebratenes Roastbeef – kalt – mit Remouladensauce,
Röstkartoffeln und gemischtem Salat

21,00
kleine Portion 16,00

Dessert

Unser kleines Dessert: frische Früchte mit verschiedenen Sorbets	7,50
„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
FrISChe Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,00

Die Gasthof-Schütte-Klassiker

Eingelegte Pflaumen mit Walnusseis im Hippenkörnchen	9,50
Rote Grütze mit flüssiger Sahne	6,00
Westfälische Quarkspeise mit Kirschen	7,50
Kleine Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis	8,50
Dessertteller Gasthof Schütte	11,50
Crème Brûlée mit Früchten und Vanilleeis	8,50
Mousse von Valrhona-Schokolade mit eingelegten Kirschen und Zimtröllchen	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, 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	