

*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. € 64,50

---

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

Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Orangenfenchel  
mit Granatapfel  
13,50

Scheiben vom Hirschrücken  
auf Sesam-Essigsauce  
mit gebratenen Pfifferlingen  
37,00

Zwetschgenröster  
mit Quarkpuffer  
9,00

Menüpreis 56,50

### Vegetarisches Menü

Verschiedene Salatspitzen  
mit Melone, Tomate  
und gebackenem Fetakäse  
12,00

Gefüllte Frühlingsröllchen  
auf Wokgemüse  
mit Zitronengras-Kokos-Schaum  
17,50

Karamellisiertes Krokant-Parfait  
im Baumkuchenmantel  
8,00

Menüpreis 37,50

---

<i>2016er</i>			
<i>Unsere</i>	<i>Spätburgunder Rosé</i>	<i>0,25 l.</i>	<i>9,70 €</i>
<i>Weinempfehlung</i>	<i>VDP Gutswein, trocken</i>	<i>0,75 l.</i>	<i>27,50 €</i>
	<i>Weingut Bercher, Burkheim</i>		
Terrine von der Barbarie-Ente mit Pflaumen-Chutney und Salatspitzen			13,50
Matjes-Tatar mit Korianderäpfeln und Pumpernickel			12,00
* * *			
Hausgemachte klare Wildsuppe mit Ravioli			9,00
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen			8,50
Blumenkohlcremesuppe mit Crevetten			8,50
* * *			
Steinbutt und Jakobsmuschel auf Meerbohnen mit kleinem Gemüse und Orangen-Zitronengras-Sauce			21,50
Gratiniertes Lammfilet auf Schnittbohngemüse mit Süßkartoffel-Chips			18,00
* * *			
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>
Gebratenes Zanderfilet mit frischen Rahmpfifferlingen, hausgemachten Nudeln und Blattsalat			34,00
		<i>kleine Portion</i>	<i>25,50</i>
Filet vom Loup de Mer auf Oliven-Kräuter-Sauce mit Blattspinat und Kartoffelgratin			36,00
		<i>kleine Portion</i>	<i>27,00</i>
Seeteufel- und Steinbuttfilet auf Meerbohnen mit Orangen-Zitronengras-Sauce, Wokgemüse und Reis			37,50
		<i>kleine Portion</i>	<i>28,00</i>

Scheiben von der Kalbsleber auf Apfelsauce mit Röstzwiebeln, Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelpüree		28,50
	<i>kleine Portion</i>	21,50
Rumpsteak vom Angus Rind mit grüner Pfeffersauce, Bohnen und Kartoffelgratin		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Rosa gebratene Entenbrust auf französischer Senfsauce mit Spitzkohl und Kartoffelplätzchen		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Gebratenes Kalbsrückensteak auf frischen Rahmpfifferlingen mit Semmelknödel und Blattsalat		36,00
	<i>kleine Portion</i>	27,00
Sauerländer Lammrücken mit Senf-Kräuter-Kruste auf Schalotten-Thymian-Sauce, Ratatouille und Pfannenkartoffeln		37,50
	<i>kleine Portion</i>	28,00

### **Leichte Sommergerichte**

Rohe marinierte Lachsscheiben mit Limonen-Vinaigrette, Avocado und kleiner Salatgarnitur		19,50
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel und Blattsalat		18,50
	<i>als Vorspeise</i>	14,00
Großer Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen		14,50
	<i>als Vorspeise</i>	10,50

### **Rustikale Gerichte**

Gebratene Blutwurst auf Spitzkohl mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin		10,00
Frisches Schnittbohngemüse 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
Kartoffel-Risotto mit Safran, Pinienkernen, gebackenem Ziegenkäse und Blattsalat		17,50

## 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

## 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	