

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

Gebratenes Rotbarbenfilet
an Mango-Avocado-Salat
14,00

Scheiben vom Hirschkalbsrücken
auf Holundersauce
mit Kräuterseitlingen
37,50

Karamellisiertes Krokantparfait
im Baumkuchenmantel
9,00

Menüpreis 58,00

Unser vegetarisches Menü

Gebackene Kichererbsenkugeln
auf rotem Linsenragout
11,00

Sellerie-Schnitzel
auf Lauchgemüse
mit gebratenen Kräuterseitlingen
18,50

Zweierlei Mousse von Birnen
mit Kürbiseis
9,00

Menüpreis 36,50

2016er Amalaya de Colomé

<i>Unsere</i>	<i>fruchtig, nach Beeren und dunkler Schokolade</i>	<i>0,25 l.</i>	<i>10,40 €</i>
<i>Weinempfehlung</i>	<i>höchstgelegener Weinberg weltweit</i>	<i>0,75 l.</i>	<i>29,50 €</i>
	<i>Bodega Colomé, Valle Calchaqui, Donalt Hess,</i>		
	<i>Argentinien</i>		

Frische französische Felsenaustern auf Eis angerichtet, Chesterbrot Stück 3,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit kleinem Feldsalat und Ziegenkäse 14,50

Rosa gebratener Kalbstafelspitz „Vitello Tonnato“
mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln 12,50

* * *

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit eigenen Kernen und Kürbisöl 8,50

Passierte Rote Bete Suppe mit Zander und Meerrettichschaum 9,00

Hausgemachte klare Wildsuppe mit Ravioli 9,50

* * *

Gebratene Taubenbrust auf Schwarzwurzelgemüse
mit frischem schwarzen Wintertrüffel 23,50

Zanderfilet im Kartoffelmantel auf Rahmwirsing und Forellenkaviar 17,50

* * *

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

Gebratenes Rotbarschfilet auf Lauchzwiebel-Senf-Sauce
mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln 29,00
kleine Portion 22,00

Steinbuttfilet auf Passionsfruchtsauce
mit Kaiserschoten und Reis 38,50
kleine Portion 29,00

Filet vom Loup de Mer auf Hummersauce
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Blattspinat und Nudeln 37,00
kleine Portion 28,00

Rosa gebratene Entenbrust auf Apfel-Thymian-Sauce mit Rosenkohl und Fingernudeln		34,50
	<i>kleine Portion</i>	26,00
Ragout vom Sauerländer Hirsch mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Butterspätzle		29,00
	<i>kleine Portion</i>	22,00
Schweinerückensteak mit Knoblauchspinat und Gorgonzola überbacken, Tomatensauce, Kartoffelgratin und Blattsalat		28,50
	<i>kleine Portion</i>	21,50
Rumpsteak vom Angus Rind mit Pfefferkruste auf Schalotten-Rotwein-Sauce, Bohnen und Pfannkartoffeln		36,00
	<i>kleine Portion</i>	27,00
Scheiben vom Kalbsfilet auf Trüffelsauce mit frischem Wintertrüffel, Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelpüree		40,00
	<i>kleine Portion</i>	30,00

Rustikale Gerichte

Gebratene Blutwurst auf Sauerkraut mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin		10,00
Westfälischer Grünkohl 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
Kartoffelrisotto mit Safran, Pinienkernen, gebackenem Ziegenkäse und Blattsalat		18,50
Schweizer Kartoffelrösti mit hausgeräuchertem Lachs, Sauerrahm und kleiner Salatgarnitur		21,00

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
Variation von exotischen Früchten	10,00

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	
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	