

*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

Marinierte Garnele  
mit Avocado-Mango-Ragout  
14,00

Rinderfiletsteak  
mit gebratener Gänseleber  
auf Schalotten-Rotweinsauce  
38,50

Karamellisiertes Krokantparfait  
im Baumkuchenmantel  
9,00

Menüpreis 59,00

## Vegetarisches Menü

Rote Bete Scheiben und Ziegenkäse  
mit Meerrettichkruste  
11,50

Gefüllte Frühlingsrollen-Körbchen  
mit Gemüse, Reis, Pilzen,  
grünem Spargel, Currysauce und Blattsalat  
18,50

Geeistes Quittensüppchen  
mit Holunderbeerensorbet  
8,50

Menüpreis 36,00

---

<i>Unsere Weinempfehlung</i>	<b>2015er Riesling Qualitätswein, Spätlese, feinherb Weingut Gerhard Hochdörffler, Landau-Nußdorf</b>	0,25 l.	9,90 €
		0,75 l.	29,50 €
<hr/>			
Frische französische Felsenaustern auf Eis angerichtet		Stück	3,00
Carpaccio vom geräuchertem Schweinefilet an Birnen-Bohnensalat			12,50
Lachsterrine an rohem Fenchelsalat und Paprikasauce			13,00
	* * *		
Hausgemachte klare Wildsuppe mit Ravioli			9,50
Blumenkohlcremesuppe mit geräucherte Entenbrust			8,50
Paprikasuppe mit Garnele			9,50
	* * *		
Gebratene Garnelen auf geschmolzenen Tomaten, Blattspinat und Basilikum-Pesto-Sauce			18,50
Grüne Spargelspitzen mit italienischem Speck, Knochenschinken, Kräuterseitling und Kräuterschaum			14,50
	* * *		
Sauerländer Forelle – blau oder Müllerin – mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und gemischtem Salat			19,50
Gebratener Loup de Mer auf Paprikasauce mit Kräuterseitlingen, Ratatouille und Kartoffelnocken			36,00
		<i>kleine Portion</i>	27,00
Filet vom Steinbeißer auf Champignon-Crevettensauce mit gemischtem Salatteller und Reis			33,50
		<i>kleine Portion</i>	25,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree			34,50
		<i>kleine Portion</i>	26,00
Steinbuttfilet und Garnele auf Hummersauce mit Blattspinat und Nudeln			38,00
		<i>kleine Portion</i>	28,50

Scheiben von der Kalbsleber auf Apfelsauce mit Röstzwiebeln, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree		28,50
	<i>kleine Portion</i>	21,50
Rosa gebratene Entenbrust auf Sesam-Essigsauce mit Wokgemüse und Reis		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Mild geräuchertes Schweinefilet auf Altbiersauce mit Rahmwirsing und Röstkartoffeln		32,00
	<i>kleine Portion</i>	24,00
Steak vom Kalbsrücken auf Morchelrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle und Blatt-Feld-Salat		36,00
	<i>kleine Portion</i>	27,00
Nüsschen aus der Rehkeule auf Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Marktgemüse und Kartoffelkroketten		35,00
	<i>kleine Portion</i>	26,50

### **Rustikale Gerichte**

Gebratene Blutwurst auf Sauerkraut mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin		10,00
Westfälische Dicke Bohnen 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
Kartoffelroulade mit Gemüse gefüllt auf Blattspinat, Tomaten, Pilzen und Kräutersauce		18,50
Schweizer Kartoffelrösti mit hausgeräuchertem Lachs, Sauerrahm und kleiner Salatgarnitur		21,00

## 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
Crème Brûlée von der Passionsfrucht mit Eis am Stiel	9,50

## Die Gasthof-Schütte-Klassiker

Eingelegte Pflaumen mit Walnusseis im Hippenkörbchen	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 La Trentina, Affinata Amarone und Affinata Chardonnay	4 cl 8,00
Cuvée Jubelée Fruchtbaum 125 Jahre Etter, Schweiz, Eaux-de-vie von Kirsch, Williams, Traube, Apfel, Himbeere	4 cl 8,00
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	