

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

Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit Thunfischsauce
und Kapernäpfeln
13,50

Rosa gebratener Lammrücken
auf Thymian-Senf-Sauce
38,50

Vanille-Grieß-Mousse
mit Brownie
9,50

Menüpreis 57,50

Unser vegetarisches Menü

Laugenbrezel-Carpaccio
mit marinierten Kräuterseitlingen
und Blattsalatspitzen
11,00

Gefüllte Frühlingsröllchen auf Wok-Gemüse
mit Kokos-Orangen-Schaum
18,50

Tiramisu
mit Mandeleis
9,50

Menüpreis 36,50

	<i>2017er Blanc de Noirs</i>		
<i>Unsere</i>	<i>Qualitätswein, trocken</i>	<i>0,25 l.</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Weinempfehlung</i>	<i>-klar, füllig, saftig, zupackend-</i>	<i>0,75 l.</i>	<i>29,00 €</i>
	<i>Weingut Dautermann, Ingelheim</i>		
	<i>Rheinhessen</i>		

Frische französische Felsenaustern auf Eis angerichtet, Chesterbrot	Stück 3,50
Gepfefferte Melone mit luftgetrocknetem Schinken	12,00
Marinierter Feldsalat an Orangenvinaigrette und geräucherter Entenbrust	12,50
* * *	
Blumenkohlcremesuppe mit Riesengarnele	9,00
Passierte Süßkartoffelsuppe mit gebratenen Saitlingen	8,50
Hausgemachte klare Wildsuppe mit Ravioli	9,50
* * *	
Überbackenes Lammfilet auf Auberginenpüree mit Kräuterseitlingen	21,50
Filet vom Loup de Mer auf Risotto mit Basilikum-Pesto-Sauce und grünen Spargelspitzen	23,00
* * *	
Sauerländer Forelle – blau oder Müllerin – mit zerlassener Butter, mit gemischtem Salat und Butterkartoffeln	20,00
Gebratenes Steinbeißerfilet mit frischen Nordseekrabben auf Dillsauce, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	35,00
	<i>kleine Portion 26,50</i>
Nüsschen vom Seeteufel auf Hummerschaum mit gebratener Jakobsmuschel, Kaiserschoten und Reis	39,50
	<i>kleine Portion 29,50</i>
Filet vom Steinbutt an Ragout von grünem Spargel mit Basilikum, Blattspinat und Bandnudeln	38,00
	<i>kleine Portion 28,50</i>

Kotelette vom Duroc-Schweinerücken mit Grevensteiner Landbiersauce, Wirsinggemüse und Röstkartoffeln		30,00
	<i>kleine Portion</i>	22,50
Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichkruste gratiniert an Schnittlauchsauce, Möhrengemüse und Bouillonkartoffeln		29,00
	<i>kleine Portion</i>	22,00
Frische Perlhuhnbrust auf Morchelglace mit gebratenen grünen Spargelspitzen, Kaiserschoten und Fingernudeln		31,00
	<i>kleine Portion</i>	23,50
Rumpsteak vom Angus Rind an Pfeffersauce mit Röstzwiebeln, jungen Bohnen und Kartoffelgratin		34,00
	<i>kleine Portion</i>	25,50
Scheiben vom Kalbsfilet mit Riesengarnele an Hummerschaum, Blattspinat und hausgemachten Nudeln		40,00
	<i>kleine Portion</i>	30,00

Rustikale und vegetarische 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
Gebackene Kartoffel-Maultaschen mit Champignonfüllung auf Blattspinat, geschmolzenen Tomaten und Kräutersauce		18,50

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
Variationen von weißer Schokolade	10,50

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	