

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

Matjestatar mit karamellisiertem Apfel
und Pumpernickel
12,50

Steak vom Rinderfilet
auf Morchelrahmsauce
38,50

Variationen
von Valrhona Schokolade
10,00

Menüpreis 59,00

Unser vegetarisches Menü

Couscous-Salat mit Tomatenvinaigrette
und gebackenem Feta
11,50

Bandnudeln
mit zweierlei Spargel, Tomaten,
gebackener Rucola, Basilikumpesto
und Blattsalat
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

Marinierte Scheiben von heimischem Wild
in Sesamvinaigrette mit Kräuterseitlingen 15,00

* * *

Honigmilde Currysuppe mit Jakobsmuscheln 10,00

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Ochsenchwanzfleisch 9,50

* * *

Rosa gebratener Mai-Rehbockrücken auf Selleriepüree
mit schwarzen Nüssen, Honig-Essig-Sauce 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

Gebrautes Mai-Schollenfilet mit Shrimpsbutter,
gemischtem Salat und neuen Kartoffeln 32,00
kleine Portion 24,00

Filet vom Zander auf frischem Stielmus
mit Kräutersauce und Röstkartoffeln 34,50
kleine Portion 26,00

Frischer Sauerländer Mai-Rehbock

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 Spitzkohl und Kartoffelplätzchen

34,50
kleine Portion 26,00

Steak vom Kalbsrücken mit Garnele auf Hummerschaum
mit Blattspinat und Nudeln

37,50
kleine Portion 28,00

Scheiben vom Schweinelendchen mit gebratenen Pilzen
auf Riffelmanns grober Senfsauce
mit Kohlrabi und Schupfnudeln

33,00
kleine Portion 25,00

Rustikale und vegetarische Gerichte

Gekochter Tafelspitz auf frischem Stielmus
mit Meerrettichsauce und Zwiebelkartoffeln

29,00

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

Großer Tomaten-Büffelmozzarella-Salat
mit Basilikum und Pinienkernen

16,00
kleine Portion 12,00

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	