

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

Nüsschen vom Seeteufel
mit Zucchini, Paprika
und Pestoschaum
14,50

Rosa Kalbsfilet
mit Ochschwanzpraline
und Saisongemüse
38,00

Krokant-Parfait
im Baumkuchenmantel
9,50

Menüpreis 59,00

Unser vegetarisches Menü

Ziegenkäsetaler mit Erdnusskruste
auf Babyspinat
13,00

Kartoffel-Safranrisotto
mit Lakritzschaum
und gebratenem grünen Spargel
20,50

Warmes Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern
und gesalzener Karamelleis
10,00

Menüpreis 40,50

<i>Unsere Weinempfehlung</i>	J.B. <i>Cuvée blanc</i> <i>Jean Buscher, Bechtheim</i>	<i>0,1l - 4,10 €</i> <i>0,25l - 9,90 €</i>
----------------------------------	---	---

Tatar vom Matjes mit Gurkenspaghetti und Pumpnickel	13,50
Scheiben von geräucherter Entenbrust auf Knödel-Carpaccio mit Speckvinaigrette	14,00
* * *	
Wildkraftbrühe mit eigenem Ravioli und Sellerierauten	9,50
Passierte Kartoffelcremesuppe mit Räucheraal	9,00
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen	9,00
* * *	
Wachtelbrust auf gebratenem grünen Spargel mit Roscoff-Zwiebelcreme	23,00
* * *	
Holländische Matjesfilets - auf Eis angerichtet - mit Apfel-Meerrettich-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	22,50
Sauerländer Forelle - blau oder Müllerin - mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	20,00
Filet vom Waller auf gebratenen Pfifferlingen mit Senfsauce, Bandnudeln und gemischtem Blattsalat	31,00 <i>kleine Portion 23,50</i>
Gebratener Steinbutt mit Krustentiersauce, Hummer-Zucchini-Tortelloni, Zucchini Gemüse und sardischen Nudeln	38,00 <i>kleine Portion 28,50</i>
Schollenfilet mit Speck-Shrimps-Butter, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	33,00 <i>kleine Portion 25,00</i>

Sauerländer Rehragout mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren, Mandelbrokkoli und Kartoffelkrusteln		29,00
	<i>kleine Portion</i>	22,00
Rosa Entenbrust mit Gewürzhaut, geschmortem Spitzkohl und Kartoffelplätzchen		35,00
	<i>kleine Portion</i>	26,50
Schweinerücken mit Pfifferlingen und Parmesan gratiniert, Tomatenschaum, Blattspinat und Schupfnudeln		32,50
	<i>kleine Portion</i>	24,50
Rumpsteak vom Angus Rind mit Senfzwiebeln, Speckbohnen und Röstkartoffeln		36,00
	<i>kleine Portion</i>	27,00

Rustikale und vegetarische Gerichte

Gebratene Blutwurst auf Spitzkohl mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin		10,00
Frisches Schnittbohngemüse mit Kasseler, Mettwurst und Röstkartoffeln		22,50
	<i>kleine Portion</i>	17,00
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
Großer Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikum und Pinienkernen		16,00
	<i>kleine Portion</i>	12,00
Kartoffel-Käse-Nocken mit gebratenen Pilzen in Tomaten-Basilikum-Sauce, Parmesan und Blattsalat		18,50
Großer Pfannkuchen mit frischen Blaubeeren und Vanilleeis		11,50

Dessert

„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
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis	8,50

Die Gasthof-Schütte-Klassiker

Eingelegte Pflaumen mit Walnusseis im Hippenkörnchen	9,00
Kleine Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis	8,50
Dessertteller Gasthof Schütte	11,50
Crème Brûlée mit Früchten und Vanilleeis	8,50

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 8,40
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	