

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

Variation von Gänseklein 14,00
Klare Gänseuppe mit Rote Bete und Sauerrahm 8,00
Ofenfrische Westfelder Freilandgans auf Maronensauce, Bratapfel, Apfelroulade, Wintergemüse und Kartoffelklößen 34,00
Karamellisierte Gewürzcreme mit Zwergorangen 9,00
Menüpreis 63,50 Menü ohne Suppe: 56,00

Vegetarisches Menü

Semmelknödel-Carpaccio mit Feldsalat und gebratenen Pilzen 11,00
Gemüsecurry mit Kokosschaum, gebackenen Glasnudeln und Reis 18,50
Lebkuchenparfait im Marzipanmantel mit Aprikosen-Mandel-Tarte 9,50
Menüpreis 37,00

	2016er Amalaya de Colomé		
<i>Unsere</i>	fruchtig, nach Beeren und dunkler Schokolade	0,25 l.	9,90 €
<i>Weinempfehlung</i>	höchstgelegener Weinberg weltweit	0,75 l.	29,50 €
	Bodega Colomé, Valle Calchaqui, Donalt Hess,		
	Argentinien		

Frische französische Felsenaustern auf Eis angerichtet	Stück	3,00
Terrine vom Steinbutt mit Safranfenchel und Paprikasauce		13,50
Rosa gebratener Kalbstafelspitz „Vitello Tonnato“		12,50
* * *		
Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit eigenen Kernen und Kokosschaum		8,50
Klare Suppe vom Fasan mit Sellerie und Keulenfleisch		9,00
Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit Zander		8,50
* * *		
Frische Gänsebratleber mit glasierten Apfelspalten, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree		17,00
Zanderfilet im Kartoffelmantel auf Rahmwirsing mit Croutons		17,00
* * *		
Sauerländer Forelle – blau oder Müllerin – mit zerlassener Butter, Butterkartoffeln und gemischtem Salat		19,50
Filet von der Dorade auf Jakobsmuschelragout in Estragonsauce mit Kaiserschoten und Reis		35,00
	<i>kleine Portion</i>	26,50
Steinbeißerfilet mit Champignon-Dill-Sauce, Schupfnudeln und Blattsalat		31,50
	<i>kleine Portion</i>	23,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit westfälischem Grünkohl und Röstkartoffeln		33,50
	<i>kleine Portion</i>	25,00
Gebratenes Steinbuttfilet auf Buttersauce mit Herbsttrompetenpilzen, Blattspinat und hausgemachten Nudeln		37,50
	<i>kleine Portion</i>	28,00

Scheiben von der Kalbsleber auf Apfelsauce mit Röstzwiebeln, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree		28,50
	<i>kleine Portion</i>	21,50
Frische Münsterländer Fasanenbrust auf Maronensauce mit glasierten Trauben, Ananaskraut und Kartoffelplätzchen		34,50
	<i>kleine Portion</i>	26,00
Sauerländer Wildragout mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren, Rosenkohl und hausgemachten Butterspätzle		27,50
	<i>kleine Portion</i>	20,50
Rinderfiletsteak mit Pfefferkruste auf Schalotten-Rotwein-Sauce mit Bohnen und Kartoffelgratin		38,00
	<i>kleine Portion</i>	28,50
Steak vom Kalbsrücken auf Estragonsauce mit Kräuterseitlingen, Blattspinat und Schupfnudeln		34,50
	<i>kleine Portion</i>	26,00

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
Gebackene Kartoffelmaultaschen mit Champignonfüllung auf Blattspinat, Tomate und Kräuterrahmsauce		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 2 cl 12,00
von Steinhauser – Alte Bodensee Hausbrennerei	4 cl 16,00
Gateau von Valrhona Schokolade mit gesalzenem Karamelleis	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	4 cl 8,00
La Trentina, Affinata Amarone und Affinata Chardonnay	
Cuvée Jubelée Fruchtbaum	4 cl 8,00
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 8,00
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	