

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

Seezungenroulade
auf Avocado-Mango-Ragout
14,00

Scheiben vom Kalbsfilet
mit frischem Hummer
an Hummerschaum
39,00

Marinierte Ananas mit Kokosnusseis
und Basilikum-Limetten-Gelee
10,00

Menüpreis 61,00

Unser vegetarisches Menü

Gebackene Polenta
aus mariniertem Gemüse
11,50

Gebackener Couscous-Taler
auf geschmortem Spitzkohl
mit Minzschaum
18,50

Haselnussauflauf
mit Kaffee-Eis und Kirschchutney
10,00

Menüpreis 37,00

2016er

*Unsere
Weinempfehlung*

Weissburgunder

0,25 l. € 9,80

*Qualitätswein, trocken
Weingut Matthias Keth, Offstein*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Mönchskopfkäse und Kräuterseitlingen 14,50

* * *

Hausgemachte klare Rehbocksuppe mit Ravioli 9,50

Rahmsuppe von Kaiserschoten mit Minze und gebratener Riesengarnele 9,50

* * *

Rahmnudeln mit frischem Sommertrüffel und gebratenem Loup de Mer 24,50

* * *

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

Gebratenes Zanderfilet auf Riffelmanns Senfsauce
mit Spitzkohlgemüse und Röstkartoffeln 35,00

kleine Portion 26,50

Nüsschen vom Seeteufel mit frischen gebratenen Pfifferlingen
an Basilikum-Pesto-Sauce, Ratatouille und Bandnudeln 39,00

kleine Portion 29,50

Feines Kalbssahneragout mit gebratenen Pilzen, Brokkoli und hausgemachten Butterspätzle		29,00
	<i>kleine Portion</i>	22,00
Frische Maispouardenbrust auf Spargel-Kräuter-Ragout mit hausgemachten Nudeln und Blattsalat		28,50
	<i>kleine Portion</i>	21,50
Nüsschen aus der Rehbockkeule auf Kirsch-Pfeffer-Sauce mit gebratenen Pfifferlingen, Marktgemüse und Kartoffelkrusteln		37,00
	<i>kleine Portion</i>	28,00
Gratinierter Sauerländer Lammrücken mit Senf-Kräuter-Kruste auf Thymiansauce, Ratatouille und Kartoffelgratin		39,00
	<i>kleine Portion</i>	29,50
Rumpsteak vom Angus Rind an Pfeffersauce mit Röstzwiebeln, jungen Bohnen und Bratkartoffeln		36,00
	<i>kleine Portion</i>	27,00

Rustikale und vegetarische Gerichte

Gebratene Blutwurst auf Spitzkohl 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
Großer Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikum und Pinienkernen		16,00
	<i>kleine Portion</i>	12,00
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel und kleinem Blattsalat		24,00
	<i>als Zwischengericht ohne Salat</i>	19,50

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
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	