

Aus dem Suppentopf

Klare Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüse
7,00 €

Westfälische Kartoffelsuppe
mit Bockwurst
7,00 €

Würzige Wildgulaschsuppe aus heimischer Jagd
mit Creme Fraîche
8,50 €

Schütte's Erbseneintopf
mit Mettwurst
7,00 €

Rustikales und Regionales

Bismarckhering „Hausfrauenart“
mit Apfel, Gewürzgurken und Zwiebeln
Graubrot & Butter
13,00 €

Graubrotsschnittchen
mit unserem hausgeräucherten Knochenschinken
14,50 €

Königin Pastetchen
mit hausgemachtem Ragout Fin und Salatbouquet
14,50 €

Hausgemachte Bratensülze
mit Remouladensauce und gemischtem Salat,
dazu wahlweise Graubrot & Butter / Röstkartoffeln
17,00 €

Rosa Roastbeef – kalt aufgeschnitten –
mit Remouladensauce und gemischtem Salat,
dazu wahlweise Graubrot & Butter / Röstkartoffeln
23,00 €

Bunter Teller „Gasthof Schütte“ –
verschiedene Schnittchen mit Hausmacher Blut- und
Leberwurst, Roastbeef, Knochenschinken, Gouda,
Räucherlachs und Kartoffelsalat
17,00 €

Große bunte Salatplatte
mit Käse, Kochschinken, Ei, Weißbrot & Butter
17,00 €

Sauerlandplatte
mit unserem hausgeräucherten Knochenschinken,
Hausmacher Blut- und Leberwurst,
rosa Roastbeef, Graubrot & Butter
17,00 €

Cremiges Rührei mit Kochschinken,
kleinem Salatbouquet, Weißbrot & Butter
11,50 €

Schmallenberger Käseplatte
mit verschiedenen Schnittkäsen, hausgemachtem Chutney,
Graubrot & Butter
14,00 €

*Zur Kaffee- und Teezeit empfehlen wir Ihnen
unsere wechselnde Auswahl an hausgebackenen
Kuchen & Torten*

