

<i>Riesling Sekt</i>	<i>Fruchtiger Hauscocktail</i>
<i>Cuvée Jean Daniel</i>	<i>mit Sekt</i>
<i>- brut, ein filigraner Rieslingsekt -</i>	
<i>Weingut Buscher, Bechtheim</i>	
<i>0,1 l. – 7,00 €</i>	<i>0,1 l. – 9,70 €</i>

### *Schütte's Genuss-Wanderung in 4 Gängen*

*Seezungenroulade  
an Algensalat und Safransauce  
16,00 €*

*Pilzconsommé mit Zwiebellauch  
11,00 €*

*Rosa gebratenes Rinderfilet  
unter der Pfefferkruste  
mit Rotwein-Schalotten-Sauce  
Schmorgemüse und Kartoffelplätzchen  
44,00 €*

*Karamellisiertes Krokant-Parfait  
im Baumkuchenmantel  
12,50 €*

*Menü 78,00 €*

### *Unsere Empfehlung für den Sommer*

#### **2021er Amalaya**

*Cuvée aus Torrontés und Riesling  
- fruchtige Eleganz mit würzigen Noten -  
Bodega Colomé, Argentinien  
0,25 l. – 11,50 € - 0,75 l – 34,50 €*

## Vorspeisen

<i>Frische Holländische Austern aus der Oosterschelde auf Eis angerichtet</i>	<i>Stück 4,50 €</i>
<i>Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben an Thunfischsauce, Kapern und Tomaten</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Bulgur-Melonensalat mit Rucola und gratiniertem Ziegenkäse</i>	<i>14,50 €</i>

## Suppen

<i>Honigmilde Currycremesuppe mit gebratener Garnele</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Weißer Tomatensuppe mit Estragon</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Würzige Wildgulaschsuppe aus heimischer Jagd mit Crème fraîche</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurst</i>	<i>6,00 €</i>

## Warme Vorspeisen & kleine Gerichte

<i>Frischer halber Hummer auf Wokgemüse mit Hummerschaum</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Hausgemachte Nudeln mit frischem Sommertrüffel und gebratene Taubenbrust</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel und Blattsalat</i>	<i>26,00 €</i>
	<i>als Vorspeise 19,50 €</i>

## Hauptgänge

*Gerahmtes Kartoffel-Kräuterragout  
mit hausgemachten Spinat-Semmelknödeln* 25,00 €

*Nüsschen aus der Rehkeule  
an Aprikosensauce  
mit gebratenen Pfifferlingen,  
Rahmspitzkohl und Kartoffelkrusteln* 40,00 €  
kleine Portion 30,00 €

*Geschnetzelte Kalbsnierchen  
in Süß-Saurer Champignonsauce  
mit Blattspinat und Kartoffelrösti* 30,00 €  
kleine Portion 22,50 €

*Gebratene Poulardenbrust  
auf Basmati-Wok-Pfanne  
und Sake-Sauce* 36,00 €

*Gebratenes Kalbsrückensteak  
auf Steinpilz-Pfifferlingrahmsauce ,  
gemischter Salat und Butterspätzle* 42,00 €  
kleine Portion 32,00 €

*Gebratenes Zanderfilet  
an Radieschensauce,  
westfälische dicke Bohnen und Röstkartoffeln* 38,00 €  
kleine Portion 28,50 €

*Saltim Bocca vom Seeteufel  
an Tomatensauce, Blattspinat  
und Basilikum-Pesto-Nudeln* 42,00 €  
kleine Portion 32,00 €

## Schütte's Klassiker

<i>Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln, Rahmspitzkohl und Kartoffelgratin</i>	17,00 €
<i>Tatar vom Rind "kalt" mit Mixed Pickles, Brot &amp; Butter</i>	
<i>oder Tatar vom Rind "angebraten" mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot</i>	120 g – 16,00 € 180 g – 22,00 €
<i>Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce, gemischtem Salat und wahlweise Graubrot &amp; Butter oder Röstkartoffeln</i>	24,00 € kleine Portion 18,00 €
<i>Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce, gemischtem Salat und wahlweise Graubrot &amp; Butter oder Röstkartoffeln</i>	18,00 € kleine Portion 13,50 €
<i>Frische gebratene Nordsee-Seezunge mit brauner Butter, Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	44,00 €

## Zum Abschluss

<i>„Stark &amp; Süß“ -Drei kleine Minidesserts mit Espresso-</i>	11,00 €
<i>„Crêpe Suzette“ Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis</i>	11,00 €
<i>Variation von französischem Käse mit hausgebackenem Früchtebrot und Frucht-Chutney</i>	12,00 €

### **... und zur Abrundung Ihres leckeren Essens**

#### **Fruchtbaum**

*harmonischer 5-Früchtebrand aus dem Hause Etter* 4 cl – 9,80 €

#### **MIM Brandy**

*Brand von Cashew-Äpfeln aus Ghana* 4 cl – 9,80 €

#### **STEINHAUSER - Alte Bodensee Hausbrennerei**

*Edle Destillate vom Bodensee*

*Bodensee Sauerkirschwasser*

*Bodensee Williams Nr. 1*

*Bodensee Alte Zwetschge*

*Bodensee Vogelbeerbrand*

*Bodensee Mirabellenwasser* 4 cl – 9,80 €