



### Spargelkarte

*Frischer deutscher Stangenspargel  
mit neuen Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter*

19,00 €

<i>mit Rinderfilet</i>	<i>zzgl. 23,00 €</i>
<i>mit Wiener Schnitzel</i>	<i>zzgl. 19,00 €</i>
<i>mit gemischter Schinkenplatte</i>	<i>zzgl. 12,00 €</i>
<i>mit Räucherlachs</i>	<i>zzgl. 17,50 €</i>

### Hierzu empfehlen wir Ihnen

**2022er**  
**Escherndorfer Silvaner**  
VDP, Ortswein  
Weingut Horst Sauer  
Escherndorf  
0,75 Ltr. 39,50 €  
0,25 Ltr. 13,50 €  
0,1 Ltr. 5,50 €

**2022er**  
**Weißer Burgunder**  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Karl H. Johner  
Bischoffingen  
0,75 Ltr. 37,00 €  
0,25 Ltr. 12,50 €  
0,1 Ltr. 5,00 €

## Schütte's Abendmenü

*Thunfischtatar  
mit Avokado-Mango-Ragout  
16,00 €*

*Bärlauchcremesuppe  
mit gebackenem Wachtelei  
11,00 €*

*Rosa gebratene Lammhüfte  
an tomatisierter Thymiansauce  
mit geschmorter Aubergine und Kartoffelgratin  
42,00 €*

*Variation  
von der Orange  
14,00 €*

*Menü 79,00 €*

*dazu empfehlen wir:*

**2022er**

**Weißburgunder Classic**

Qualitätswein, trocken aus Rheinhessen

- klare, viel reife Frucht -

Weingut Matthias Keth, Offstein

0,75l 36,00 € / ¼ 12,50 € / Glas 5,00 €

## **Vorspeisen**

<i>Carpaccio vom Kalbsfilet mit Bärlauchmousse und Wildkräutersalat</i>	18,50 €
<i>Gebackene Falafelkugeln auf rotem Linsenragout</i>	16,50 €
<i>Frische Austern von der Oosterschelde mit Schalotten-Vinaigrette</i>	Stück 4,50 €

## **Suppen**

<i>Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Räucherlachs</i>	12,50 €
--	---------

## **Zwischengang**

<i>Spargel-Kartoffel-Ragout mit gebratenem Filet vom Wolfsbarsch</i>	25,00 €
<i>Gebratener Spargel mit Olivenöl, Tomaten, Parmesan und gebackenem Rucola</i>	22,00 € kleine Portion 16,50 €

## **Hauptgerichte**

<i>Karree vom Salzwiesen-Lamm an Thymian-Knoblauch-Sauce mit Ratatouille und Kartoffelgratin</i>	42,00 € *
<i>Rosa gebratene Flugentenbrust an Rhabarbersauce mit Rahmwirsing und Leinsaat-Gnocchi</i>	40,00 €
<i>Rosa gebratener Rücken vom Hirsch an Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Rahmkohlrabi und Kräuterspätzle</i>	42,00 € *
<i>Zanderfilet auf Schnittlauch-Butter-Sauce mit Rote Bete-Gemüse und Kartoffelpüree</i>	35,00 € *
<i>Gebratenes Filet vom Skrei mit Dicke Bohnen und Röstkartoffeln</i>	39,00 € *

## **Vegetarisch**

<i>Bärlauchrisotto mit gebackenem Ziegenkäse und Kirschtomaten</i>	24,00 €
--	---------

## **Dessert**

<i>Mousse von verschiedener Valrhona-Schokolade</i>	13,00 €
---	---------

*Bei den mit \* gekennzeichneten Hauptgängen bieten wir auch eine kleine Portion an.  
Hier gibt es einen Nachlass von 25%*

## **Schütte's Klassiker**

Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln  
auf Sauerkraut und Kartoffelgratin 18,00 €

Tatar vom Rind "kalt" mit Mixed Pickles, Brot & Butter  
oder

Tatar vom Rind "angebraten" 120 g 18,00 €

mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot 180 g 24,00 €

Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce,  
gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter  
oder Röstkartoffeln 30,00 €

kleine Portion 23,00 €

Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce,  
gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter  
oder Röstkartoffeln 20,00 €

kleine Portion 15,50 €

Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“  
mit brauner Butter, Spinat und Petersilienkartoffeln 42,00 €

Frische Sauerländer Forelle „Blau“ oder „Müllerin Art“  
mit zerlassener Butter,  
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat 31,00 €

## **Zum Abschluss**

Crêpe Orange mit hausgemachtem Vanilleeis 13,00 €

Stark & Süß -drei kleine Desserts mit Espresso 13,00 €

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

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

Edle Destillate vom Bodensee

Bodensee Sauerkirschwasser

Bodensee Williams Nr. 1

Bodensee Alte Zwetschge

Bodensee Vogelbeerbrand

Bodensee Mirabellenwasser 4 cl 11,00 €