



Landhotel
**Gasthof
Schütte** ★★★★★
... eine Spur persönlicher

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

*Riesling Sekt
Cuvée Jean Daniel – brut
Weingut Buscher, Bechtheim
0,1 L. – 8,00 €*

*Laori Spritz mit Tonic
-alkoholfreier Aperol Spritz-
9,00 €*

*Fruchtiger Hauscocktail
mit Fruchtpüree und Sekt
10,60 €*

*Laori Gin Tonic
-alkoholfrei-
9,70 €*

Schütte's Abendmenü

*Räucheraal auf marnierten Rote Bete-Scheiben
mit Meerrettichcrème
18,50 €*

*Klare Ochschwanzsuppe
mit Gemüse und Sherry
11,00 €*

*Rinderfilet vom Angusrind
mit Ochschwanzragout,
Rotwein-Schalotten-Sauce,
Spitzkohl und Kartoffelplätzchen*

46,00 €

*Haselnussmousse | Aprikose |
Hafer-Eis | Haselnussküchlein
13,00 €*

Menü 84,00 €

Unsere Weinempfehlung

Blanc de Noir

*Qualitätswein, trocken
- klar, füllig, saftig, zupackend -
Weingut Dautermann, Ingelheim*

0,75l 35,00 € / ¼ 12,00 € / Glas 5,00 €

Vorspeisen

<i>Kürbisscheiben in Sesamvinaigrette mit gratiniertem Ziegenkäse</i>	18,00 €
<i>Hirschfiletterrine an Apfel-Sellerie-Salat und Chicorée</i>	18,50 €
<i>Französische Felsenaustern mit Schalotten-Vinaigrette</i>	Stück 4,50 €

Suppe

<i>Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit eigenen Kernen und Öl</i>	11,50 €
--	---------

Zwischengang

<i>Jakobsmuscheln auf Orangensauce mit Blattspinat</i>	29,00 €
<i>Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel</i>	28,00 €

Hauptgerichte

<i>Kalbsleberscheiben an Apfelsauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree</i>	38,00 € *
<i>Karree vom Lammrücken an Silberzwiebel-Senf-Sauce mit buntem Linsengemüse und Kartoffel-Käse-Nocken</i>	42,00 € *
<i>Rosa gebratener Rehrücken mit Pistazienkruste auf Kürbissauce dazu Rote Bete-Gemüse und Kartoffelkroketten</i>	45,00 € *
<i>Perhuhnbrust auf Waldpilzsauce mit Mandelbrokkli und hausgemachten Spätzle</i>	37,00 €
<i>Tranche vom norwegischem Lachs auf Nussbutterschaum, mit Shrimps, Blattspinat und sardischen Nudeln</i>	41,00 € *
<i>Filet vom Steinbeißer an Morchelsauce mit Bandnudeln und gemischtem Salat</i>	43,00 € *

Vegetarisch

<i>Kürbisrisotto mit gebackenem Ziegenkäse, Tomate und Rucola, kleinem Blattsalat</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 Spitzkohl und Kartoffelgratin* 19,50 €

*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* 48,00 €

*Holländische Matjesfilets -auf Eis angerichtet-
mit Apfel-Meerrettich-Sauce, Bohnen und Kartoffelgratin* 28,00 €

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 €