



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

*Als Aperitif empfehlen wir Ihnen*

*Riesling Sekt  
Cuvée Jean Daniel – brut  
Weingut Buscher, Bechtheim  
0,1 L. – 8,50 €*

*Laori Spritz mit Tonic  
-alkoholfreier Aperol Spritz-  
10,40 €*

*Fruchtiger Hauscocktail  
mit Fruchtpüree und Sekt  
11,20 €*

*Laori Gin Tonic  
-alkoholfrei-  
10,40 €*

## Schüttes Abendmenü

*Erdbeer-Spargel-Salat  
mit gratiniertem Ziegenkäse  
18,50 €*

*Tomatenkraftbrühe  
mit Grießklößchen und Estragon  
9,50 €*

*Maibockrücken und Taubenbrust  
an Kirsch-Pfeffersauce  
mit Spitzkohl und Kartoffelkroketten  
45,00 €*

*Baiser an Erdbeeren  
mit Waldmeister-Joghurteis  
13,50 €*

*Menü 85,00 €*

*Möchten Sie dieses gesamte oder ein individuelles Menü?  
Dann bitten wir Sie, dieses bis 19.30 Uhr zu bestellen.  
Vielen Dank!*

### Unsere Weinempfehlung

#### **2022er**

##### **Weißer Burgunder**

*Qualitätswein trocken  
- gute Fülle, mittlere Säure,  
leichter Schmelz -  
Weingut Karl H. Johner,  
Bischoffingen*

*0,75 l 38,50 € /  
¼ 13,00 € / Glas 5,50 €*

#### **2020er**

##### **Schiefersteil Riesling**

*Qualitätswein  
-feines Pfirsich- und  
Johannisbeerbukett,  
dominierende Schieferwürze-  
Weingut Markus Molitor,  
Bernkastel-Kues*

*0,75 l 41,50 € /  
¼ 14,00 € / Glas 6,00 €*

## **Vorspeisen**

|   |                         |
|---|-------------------------|
| <i>Frische Austern von der Oosterschelde<br/>mit Schalotten-Vinaigrette</i> | <i>Stück<br/>4,50 €</i> |
| <i>Salat Nicoise „mal anders“</i>   | <i>19,50 €</i>          |
| <i>Marinierte Gemüse<br/>mit Pastrami, Rucola und Parmesan</i>              | <i>19,50 €</i>          |

## **Suppe**

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Fruchtige Paprika-Zucchinicrèmesuppe<br/>mit Shrimps und Crème fraîche</i> | <i>10,50 €</i> |
| <i>Crèmesuppe vom deutschen Stangenspargel</i>                                | <i>10,50 €</i> |

## **Zwischengang**

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Gebackene Kalbszunge<br/>auf Spargel-Spitzmorchelragout</i>                     | <i>22,00 €</i> |
| <i>Marinierter Spargelsalat mit Rotbarbenfilet<br/>auf Püree von jungen Erbsen</i> | <i>24,00 €</i> |

## **Hauptgerichte**

|   |                  |
|---|------------------|
| <i>Rumpsteak vom Angus Rind an BBQ-Sauce<br/>mit Grillgemüse und Süßkartoffelcrème</i>                                  | <i>43,00 € *</i> |
| <i>Rosa gebratene Flugentenbrust an Passionsfruchtsauce<br/>mit wildem Brokkoli und Salzmandelrisotto</i>               | <i>40,00 €</i>   |
| <i>Kalbsleberscheiben an Apfelsauce<br/>mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree</i>   | <i>37,00 € *</i> |
| <i>Filet von der Sauerländer Lachsforelle an Sauerampfersauce<br/>mit geschmortem Chicorée und Kartoffel-Käsenocken</i> | <i>41,00 € *</i> |
| <i>Steinbuttfilet an Gewürztraminersauce<br/>mit schwarzen Nüssen, Blattspinat und Bandnudeln</i>                       | <i>45,00 € *</i> |

## **Vegetarisch**

|  |                  |
|--|------------------|
| <i>Gebackene Frühlingsrollenkörbchen<br/>gefüllt mit Gemüse und Pilawreis<br/>an Currysauce mit Blattsalat</i> | <i>22,00 € *</i> |
|--|------------------|

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

## **Schütte's Klassiker**

|   |                       |         |
|---|-----------------------|---------|
| <i>Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln<br/>auf Spitzkohl und Kartoffelgratin</i>   |                       | 19,50 € |
| <i>Tatar vom Rind "kalt" mit Mixed Pickles, Brot &amp; Butter<br/>oder<br/>Tatar vom Rind "angebraten"</i>                            | 120 g                 | 18,00 € |
| <i>mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot</i>   | 180 g                 | 24,00 € |
| <i>Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce,<br/>gemischtem Salat und wahlweise Graubrot &amp; Butter<br/>oder Röstkartoffeln</i>    |                       | 30,00 € |
|   | <i>kleine Portion</i> | 23,00 € |
| <i>Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce,<br/>gemischtem Salat und wahlweise Graubrot &amp; Butter<br/>oder Röstkartoffeln</i> |                       | 20,00 € |
|   | <i>kleine Portion</i> | 15,50 € |
| <i>Frische Sauerländer Forelle „Müllerin“<br/>mit zerlassener Butter,<br/>Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat</i>              |                       | 31,00 € |
| <i>Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“<br/>mit brauner Butter, Spinat und Petersilienkartoffeln</i>                   |                       | 50,00 € |

## **Zum Abschluss**

|  |  |         |
|--|--|---------|
| <i>Crêpe Orange mit hausgemachtem Vanilleeis</i>             |  | 13,00 € |
| <i>Stark &amp; Süß - drei kleine Desserts mit Espresso -</i> |  | 13,00 € |
| <i>Mousse von verschiedener Valrhona-Schokolade</i>          |  | 13,00 € |

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

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

|                                     |      |         |
|-------------------------------------|------|---------|
| <i>Edle Destillate vom Bodensee</i> |      |         |
| <i>Bodensee Sauerkirschwasser</i>   |      |         |
| <i>Bodensee Williams Nr. 1</i>      |      |         |
| <i>Bodensee Alte Zwetschge</i>      |      |         |
| <i>Bodensee Vogelbeerbrand</i>      |      |         |
| <i>Bodensee Mirabellenwasser</i>    | 4 cl | 11,60 € |