



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 Gänsemenü

*Variation von der Westfelder Freilandgans
- Leberparfait mit Gänseklein-Sülze und geräucherte Brust -
18,00 €*

*Klare Gänsesuppe mit Rote Bete
11,50 €*

*Braten von der Westfelder Freilandgans
- Brust und Keule -
mit Maronen-Apfel-Sauce,
Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
47,00 €*

*Maronenmousse auf Quittenragout
mit Schokokuchen und Vanilleparfait
12,50 €*

Menü 85,00 €

*Möchten Sie das gesamte Menü? Dann bitten wie Sie, dieses
bis 19.30 Uhr zu bestellen. Vielen Dank!*

Unsere Weinempfehlung

2021er

Amalaya de Colomé

-Argentinien-

*fruchtige Eleganz, Note von Beeren und
dunkler Schokolade, höchstgelegener Weinberg der Welt auf bis zu 3015 m Höhe
Bodega Colomé, Valle Calchaqui, Donald Hess*

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

Vorspeisen

<i>Frische Austern von der Oosterschelde mit Schalotten-Vinaigrette</i>	<i>Stück 4,50 €</i>
<i>Scheiben vom gebeizten Hirschrücken mit Apfel-Sellerie-Salat und Maronen</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Gebratene Jakobsmuschel auf Sojabohnen-Erdnuss-Ragout</i>	<i>18,50 €</i>

Suppe

<i>Kürbiscremesuppe mit eigenen Kernen und Öl</i>	<i>10,50 €</i>
---	----------------

Zwischengang

<i>Gänsebratleber an Balsamicosauce mit Rote Bete-Gemüse und Kartoffelpüree</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Capellini Pasta mit gebratenen Garnelen in Knoblauchbutter mit Parmesan</i>	<i>28,00 €</i>

Hauptgerichte

<i>Rumpsteak vom Angus-Rind mit Pfefferkruste überbacken, Sauce Bordelaise, Bohnen-Cassoulet und Kartoffelgratin</i>	<i>43,00 € *</i>
<i>Geschmorte Kalbsbacke in eigener Sauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree</i>	<i>42,00 € *</i>
<i>Rosa gebratenes Rehnüsschen mit gebratenen Pilzen, Kirsch-Pfeffer-Sauce, Rote Bete-Gemüse und Kartoffelplätzchen</i>	<i>44,00 € *</i>
<i>Schweinerückensteak mit Knoblauchspinat und Gorgonzola überbacken, an Tomatensauce mit Bandnudeln und Salat</i>	<i>39,00 € *</i>
<i>Filet vom Zander auf Grünkohl mit Zwiebel-Schnittlauch-Sauce und Röstkartoffeln</i>	<i>41,00 € *</i>
<i>Tranchen vom Norweger Lachs mit Gewürztraminersauce, schwarzen Walnüssen, Blattspinat und sardischen Nudeln</i>	<i>43,00 € *</i>

Vegetarisch

<i>Würziges Kichererbsen-Blumenkohl-Ragout mit Minzjoghurt und Butterreis</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

Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln
auf Sauerkraut 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 €

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 €

Mousse von verschiedener Valrhona-Schokolade 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 €