



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

*Gebackenes Filet vom heimischen Saibling
auf Kartoffel-Gurkensalat und Honig-Senfsauce
19,50 €*

*Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit eigenem Öl und Kernen
10,50 €*

*Rinderfilet an Rotwein-Schalottensauce
mit Schmorgemüse und Kartoffelgratin
46,00 €*

*Pistazienmousse im Kataifinest
mit Granatapfelsorbet
13,00 €*

Menü 87,00 €

*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 37,00 €, ¼ 12,50 €, Glas 5,50 €

Vorspeisen

<i>Frische Austern von der Oosterschelde mit Schalotten-Vinaigrette</i>	<i>Stück 4,50 €</i>
<i>Radiccio-Käse-Frühlingsrollen an Quinoasalat und Orangendressing</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Gebeitzter Hirschrücken an Apfel-Selleriesalat und Buchenpilzen</i>	<i>19,50 €</i>

Suppe

<i>Wildkraftbrühe mit Ravioli und Sherry</i>	<i>10,50 €</i>
--	----------------

Zwischengang

<i>Kaninchenrücken an milder Parmesansauce mit Blattspinat und Kartoffelspirale</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Jakobsmuscheln mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Pilzsud</i>	<i>28,00 €</i>

Hauptgerichte

<i>Brust von der Wildente an Orangen-Ingwersauce mit Rote Betegemüse und Kartoffelkroketten</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Rehrücken unter der Haselnuss-Karamellkruste an Kirsch-Pfeffersauce mit Kohlrabi und Schupfnudeln</i>	<i>46,00 € *</i>
<i>Kasseler und Mettwurst mit westfälischem Grünkohl und Röstkartoffeln</i>	<i>36,00 € *</i>
<i>Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Kartoffelrösti und gemischtem Salatteller</i>	<i>42,00 € *</i>
<i>Filet vom Skrei an Senfsauce mit pochiertem Ei dazu Porreegemüse und Kartoffelpüree</i>	<i>42,00 € *</i>
<i>Steinbeißerfilet an Hummerschaumsauce mit Blattspinat und Sardischen Nudeln</i>	<i>43,00 € *</i>

Vegetarisch

<i>Ofen-Süßkartoffel mit Blumenkohl, fruchtiger Currysauce, Spinatsalat, Pekanüssen, Granatapfel und Fetakäse</i>	<i>24,00 € *</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

50,00 €

Frische Sauerländer Forelle „Müllerin“
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 Sauerkirchwasser

Bodensee Williams Nr. 1

Bodensee Alte Zwetschge

Bodensee Vogelbeerbrand

Bodensee Mirabellenwasser

4 cl

11,60 €