

**Riesling Sekt**

*Cuvée Jean Daniel*  
- brut, ein filigraner Rieslingsekt -  
Weingut Buscher, Bechtheim  
0,1 l. – 8,00 €

**Fruchtiger Hauscocktail**

mit Sekt  
0,1 l. – 10,60 €

Schütte's Gänsemenü

*Variation von der Westfelder Freilandgans*  
-Leberparfait mit Gänseklein-Sülze und geräucherter Brust-  
16,00 €

*Gänsebrühe mit Rote Bete und Gänseklein*  
12,00 €

*Braten von der Westfelder Freilandgans*  
-Brust und Keule-  
mit Maronen-Apfel-Sauce, Schmorapfelroulade,  
Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen  
45,00 €

*Haselnussnougat | Äpfle | Baumkuchen*  
12,50 €

Menü 82,00 €

Unsere Empfehlung

**2020er Amalaya**

- fruchtige Eleganz, Note von Beeren und dunkler Schokolade,  
höchstgelegener Weinberg der Welt auf bis zu 3015 m Höhe-  
Bodega Colomé, Valle Calchaqui, Donald Hess  
0,25 l. – 12,00 € - 0,75 l – 36,00 €

## Vorspeisen

<i>Frische holländische Austern aus der Oosterschelde auf Eis angerichtet</i>	Stück	4,50 €
<i>Carpaccio vom gebeizten Hirschrücken mit Rosenkohlblättern und Pilzvinaigrette</i>		16,50 €
<i>Rote Bete-Scheiben mit Sesamvinaigrette und Ziegenkäse mit Walnusskruste</i>		14,00 €

## Suppen

<i>Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit eigenen Kernen und Öl</i>		12,50 €
<i>Rahmsuppe von Rote Bete mit Meerrettichschaum</i>		11,00 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse</i>		6,50 €
<i>Würzige Wildgulaschsuppe aus heimischer Jagd mit Crème fraîche</i>		7,00 €
<i>Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurst</i>		6,00 €

## Warme Vorspeisen & kleine Gerichte

<i>Gänsebratleber auf glasierten Äpfeln und Maronen-Sahnepüree</i>		25,00 €
<i>Gebatene Riesengarnele auf Wokgemüse und Knoblauchschaum</i>		28,00 €
<i>Frische Steinpilze in Rahm mit Semmelknödeln und Blattsalat</i>		26,00 €
	<i>als Vorspeise</i>	19,50 €

## Hauptgänge

*Gebackener Rote Linsen Taler  
auf geschmortem Wirsing  
und Minzjoghurt*

25,00 €  
kleine Portion 19,00 €

*Gebratenes Kalbssteak  
auf Rahmsteinpilzen,  
Butterspätzle und gemischten Salat*

40,00 €  
kleine Portion 30,00 €

*Bavette vom Angusrind  
auf Schalotten-Chili-Sauce,  
Kartoffelgratin und Bohnengemüse*

42,00 €  
kleine Portion 32,00 €

*Barbarie Entenbrust  
auf Orangensauce  
mit Wirsingrahmgemüse und Kartoffelplätzchen*

40,00 €

*Hirschragout in Wacholdersauce,  
gebratene Pilze,  
Rosenkohl und Kartoffelkrusteln*

36,00 €  
kleine Portion 27,00 €

*Gratinierter Lammrücken mit Olivenkruste,  
Tomaten-Zwiebellauch-Sauce,  
Ratatouille-Gemüse und Kräutergnocchi*

41,00 €  
kleine Portion 31,00 €

*Gebratenes Lachsforellenfilet  
auf Rahmsteinpilzen,  
Bandnudeln und grünem Salat*

36,00 €  
kleine Portion 27,00 €

*Pochiertes Schellfischfilet  
in körniger Senfsauce,  
mit frischem Grünkohl und Röstkartoffeln*

34,00 €  
kleine Portion 25,50 €

## Schütte's Klassiker

Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln  
auf Sauerkraut und Kartoffelgratin 17,00 €

Tatar vom Rind "kalt" mit Mixed Pickles,  
Brot & Butter  
oder Tatar vom Rind "angebraten" mit Röstzwiebeln  
und Knoblauchbrot 120 g 16,00 €  
180 g 22,00 €

Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce,  
gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter oder  
Röstkartoffeln 24,00 €  
kleine Portion 18,00 €

Hausgemachte Bratensülze  
mit Remouladensauce,  
gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter oder  
Röstkartoffeln 18,00 €  
kleine Portion 13,50 €

Frische gebratene Nordsee-Seezunge mit brauner Butter,  
Blattspinat und Salzkartoffeln 44,00 €

## Zum Abschluss

Stark & Süß – drei kleine Desserts mit Espresso- 11,00 €

Crêpe Suzette - Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis 11,00 €

Variation von französischem Käse  
mit hausgebackenem Früchtebrot und Frucht-Chutney 12,00 €

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

#### **Fruchtbaum**

harmonischer 5-Früchtebrand aus dem Hause Etter 4 cl 11,00 €

#### **MIM Brandy**

Brand von Cashew-Äpfeln aus Ghana 4 cl 11,00 €

#### **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 €