

**Riesling Sekt**

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

**Fruchtiger Hauscocktail**

mit Sekt  
10,60 €

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

Sauerlandmenü

*Seezungenroulade auf gebratenem grünem Spargel  
mit Safransauce*  
17,00 €

*Rahmsuppe von frischen Kräutern  
mit gebackenem Wachtelei*  
9,50 €

*Rosa gebratener Lammrücken mit Bärlauch Pesto  
und geschmorte Lammschulter an Rosmarin-Sauce,  
Ratatouille-Gemüse und cremiger Polenta*  
44,00 €

*Panna Cotta von weißer Schokolade  
mit Kokosnuss und Olivenöl-Eis*  
14,00 €

Menü 82,00 €

Unsere Weinempfehlungen

2021er  
**Weißburgunder Classic**  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Matthias Keth, Offstein  
Flasche – 34,50 €  
¼ - 12,00 €  
Glas – 5,00 €

2021er  
**Escherndorfer Silvaner**  
VDP. Ortswein, trocken  
Weingut Horst Sauer, Escherndorf  
Flasche – 38,50 €  
¼ - 13,00 €  
Glas – 5,50 €

## Vorspeisen

<i>Frische holländische Austern aus der Oosterschelde „auf Eis angerichtet“</i>	<i>Stück</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Kalbstafelspitzsülze auf Graupensalat mit Radieschen-Schmand</i>		<i>15,50 €</i>
<i>Gebackener Gemüsetaler auf Kichererbsen-Salat mit Minzjoghurt</i>		<i>15,50 €</i>

## Suppen

<i>Honigmilde Currysuppe mit gebratener Garnele</i>		<i>11,00 €</i>
<i>Klare Tomatenessenz mit Grießklößen und Estragon</i>		<i>11,00 €</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse</i>		<i>6,50 €</i>
<i>Würzige Wildgulaschsuppe aus heimischer Jagd mit Crème fraîche</i>		<i>9,00 €</i>
<i>Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurst</i>		<i>7,50 €</i>

## Warme Vorspeisen

<i>Rosa gebratener Rehrücken auf Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Kräuterseitlingen</i>		<i>28,00 €</i>
<i>Gratin von der Jakobsmuschel mit gebratener Rotbarbe und Spinat</i>		<i>32,00 €</i>

## Hauptgänge

<i>Gerahmtes Kartoffel-Kräuter-Ragout mit hausgemachten Spinat-Semmelknödeln</i>	26,00 €
<i>kleine Portion</i>	19,50 €
<i>Rosa gebratenes Kalbssteak auf Morchelsauce mit Butterspätzle und Blattsalat</i>	42,00 €
<i>kleine Portion</i>	32,00 €
<i>Tranche vom Heilbutt auf Bärlauchsauce mit geschmorten Tomaten und Kräuterseitlingen, Ratatouille-Gemüse und Bandnudeln</i>	41,00 €
<i>kleine Portion</i>	31,00 €
<i>Rumpsteak vom Angusrind mit geschmorten Zwiebeln an Café de Paris-Sauce, mit gemischtem Bohnengemüse und Röstkartoffeln</i>	43,00 €
<i>kleine Portion</i>	33,00 €
<i>Gebratenes Filet von der Lachsforelle auf Buttersauce mit gebratenem Spargel und Würfelkartoffeln</i>	44,00 €
<i>kleine Portion</i>	34,00 €

## Spargelzeit

<i>Spargeleintopf mit frischen Kräutern und gebratener Rotbarbe</i>	38,00 €
<i>kleine Portion</i>	29,50 €
<i>Portion frischer Deutscher Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, neuen Kartoffel</i>	18,50 €

*dazu empfehlen wir Ihnen:*

<i>- gekochten und hausgeräucherten Schinken</i>	11,00 €
<i>- hausgeräucherten Lachs</i>	17,50 €
<i>- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</i>	18,50 €

## Schütte's Klassiker

<i>Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln auf Rahmspitzkohl und Kartoffelgratin</i>			17,00 €
<i>Tatar vom Rind "kalt" mit Mixed Pickles, Brot &amp; Butter oder</i>			
<i>Tatar vom Rind "angebraten"</i>	120 g		16,00 €
<i>mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot</i>	180 g		22,00 €
<i>Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce, gemischtem Salat und wahlweise Graubrot &amp; Butter oder Röstkartoffeln</i>			24,00 €
	<i>kleine Portion</i>		18,00 €
<i>Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce, gemischtem Salat und wahlweise Graubrot &amp; Butter oder Röstkartoffeln</i>			18,00 €
	<i>kleine Portion</i>		13,50 €
<i>Frische Sauerländer Forelle „Blau“ oder „Müllerin“ mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat</i>			29,00 €

## Zum Abschluss

<i>Mousse von der Valrhona-Schokolade</i>			12,00 €
<i>Stark &amp; Süß -drei kleine Desserts mit Espresso-</i>			12,00 €
<i>Crème brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis</i>			12,00 €
<i>Crêpes Suzette in Orangensauce mit Vanilleeis</i>			12,00 €
<i>Eingelegte Pflaumen mit Walnusseis im Hippenkörbchen</i>			12,00 €
<i>Dreierlei Sorbets mit Früchteragout</i>			10,00 €
<i>Variation von französischem Käse mit hausgebackenem Früchtebrot und Frucht-Chutney</i>			14,00 €

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

#### **MIM Brandy**

<i>Brand von Cashew-Äpfeln aus Ghana</i>	4 cl		11,00 €
------------------------------------------	------	--	---------

#### **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		11,00 €