

Herzlich willkommen im

Landhotel

**Gasthof
Schütte** ★★★★★

*... eine Spur
persönlicher*

Zur Einstimmung auf ein leckeres Abendessen
empfehlen wir Ihnen einen Aperitif:

Monin Bitter

ein alkoholfreier Aperitif, geschmacklich dem Campari ähnlich
pur auf Eis € 3,90
mit Orangensaft € 4,70

Crodino „Biondo“

ist ein italienischer alkoholfreier Aperitif. Gehört zu den erfolgreichsten Getränken in Italien
mit Orangensaft oder Soda € 4,90

Glas Riesling-Sekt, Weingut Jean Buscher

€ 6,00

Fruchtpüree

mit Grand Marnier abgeschmeckt und Riesling-Sekt aufgefüllt
€ 9,30

Aperitivo Rosato

leichter italienischer rosa Aperitif
mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten auf Eis und mit Sekt aufgefüllt
€ 8,80

Champagner Ruinart brut

Ruinart, das älteste Champagnerhaus, wurde 1729 vom Mönch Nicolas Ruinart gegründet,
dem Neffen des Benediktiners Dom Ruinart (Champagner Dom Perignon).

Schon ab 1815 gehörte dieser Champagner
zu allen großen gesellschaftlichen Ereignissen bei König Ludwig XVIII.

0,1 Ltr. € 10,50

0,75 Ltr. € 8,00

Liebe Gäste,

alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben.

Unsere Speisekarte variiert fast täglich.

Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen
und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.

Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, eine Diät halten oder auf etwas allergisch reagieren,
sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern

Unsere Menüempfehlung

Forellen-Dill-Carpaccio
mit Pumpernickel und Schmand-Gurken
13,50

Rinderfilet „Rossini“
mit Trüffeljus
und gebratener Stopfleber
41,00

Himbeere - Basilikum -
Aceto Balsamico
11,00

Menüpreis 62,50

Unser vegetarisches Menü

Scheiben vom Semmelknödel
mit Sauerkrautsalat und Kümmelvinaigrette
12,00

Graupen-Risotto
mit geschmorter Aubergine,
Basilikum-Schaum und Blattsalat
19,00

Geeistes Passionsfrucht-Süppchen
mit weißem Kaffeeis
10,00

Menüpreis 38,00

<i>Unsere Weinempfehlung</i>	<i>2018er Schelinger Grauburgunder Ortswein, trocken Weingut Georg und Thomas Schätzle, Vogtsberg-Scheligen</i>	<i>0,25l – 10,00 €</i>
----------------------------------	---	------------------------

Frische französische Felsenaustern -auf Eis angerichtet-	Stück	3,80
Parfait von der Entenstopfleber mit Räucheraal, Senfbirnen und Butterbrioche		19,00
Hausgemachter, luftgetrockneter Rinderschinken vom Wagyu mit gepickeltem, mediterranem Gemüse		15,00
* * *		
Klare Waldpilz-Kraftbrühe mit Frühlingslauch und Tauben-Ravioli		9,50
Paprika-Zucchini-Cremesuppe mit Bruschetta		9,00
Rahmsuppe von frischen Kräutern mit gebackenem Wachtelei		9,50
* * *		
Rosa Filet und gratiniertes Tartelette vom Lamm mit sardischen Nudeln		22,00
* * *		
Sauerländer Forelle - blau oder Müllerin – mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat		22,00
Filet von der Dorade mit Jakobsmuschel, Paprika-Auberginen-Gemüse und Bandnudeln		36,50 <i>kleine Portion 27,50</i>
Filet vom Steinbutt mit Rotwein-Buttersauce, schwarzem Risotto und Blattsalat		35,50 <i>kleine Portion 26,50</i>
Gebratenes Zanderfilet auf Dicken Bohnen mit Kartoffelpüree		33,00 <i>kleine Portion 25,00</i>

Jungrinder-Zunge -gebacken und als Sauerfleisch- mit Zwiebel-Tomaten-Confit, Madeirajus, Butterpüree und Blattsalat	31,50 <i>kleine Portion</i> 23,50
Maispouardenbrust -in Harissa mariniert- mit Minzjoghurt, Kreuzkümmel-Karotten und Couscous	32,00 <i>kleine Portion</i> 24,00
Rosa gebratener Hirschrücken mit Schwarzkirschsauce, gebratenen Pilzen im Kartoffelnest, Rahmkohlrabi und Kartoffelplätzchen	36,00 <i>kleine Portion</i> 27,00
Scheiben vom mild geräucherten Schweinefilet mit Riffelmanns Senfsauce, buntem Linsengemüse und Würfelkartoffeln	30,00 <i>kleine Portion</i> 22,50
Kalbs-Sahneragout in Estragonrahm mit Kartoffelstroh, Möhrengemüse und hausgemachten Butterspätzle	31,00 <i>kleine Portion</i> 23,50

Rustikale und vegetarische Gerichte

Gebratene Blutwurst auf Sauerkraut mit Röstzwiebeln & Kartoffelgratin	12,50
Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler, Mettwurst & Röstkartoffeln	23,50 <i>kleine Portion</i> 17,50
Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce, Röstkartoffeln & gemischtem Salat	15,00 <i>kleine Portion</i> 11,50
Tatar kalt -für Sie am Tisch angemacht- mit Brot & Butter oder Tatar -angebraten- mit Röstzwiebeln & Knoblauchbrot	18,50 <i>kleine Portion</i> 14,00
Rosa gebratenes Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce, Röstkartoffeln & gemischtem Salat	21,00 <i>kleine Portion</i> 16,00
Spinat-Semmelknödel auf Kartoffel-Kräuterragout mit Blattsalat	19,00

Die Gasthof-Schütte-Klassiker

Eingelegte Pflaumen mit Walnusseis im Hippenkörbchen	9,50
Kleine Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis	8,50
Dessertteller Gasthof Schütte	11,50
Crème Brûlée mit Früchten und Vanilleeis	9,00
„Stark und Süß“ - Espresso mit drei kleinen Köstlichkeiten	8,50
mit einem Jubiläums-Cuvée Fruchtbaum, Eau-de-vie von Etter (Schweiz)	2 cl 12,90
	4 cl 17,30
Mousse von der Valrhona-Schokolade mit eingelegten Kirschen	10,00

Käse

Schmallenberger Bauernkäse mit Lauch-Tomaten-Salat	6,50
Französische Käseauswahl mit Birnen-Ingwer-Senf und hausgemachtem Früchtebrot	11,00

... und zur Abrundung Ihres leckeren Essens

Calvados Père Magloire XO	4 cl 8,80
MIM Cashew Brandy „Nana“ Ein Brandy, der aus Cashew-Äpfeln destilliert wird und unter der tropischen Sonne Ghanas in Eichenfässern reift	4 cl 8,80
Grappa von Marzadro La Trentina, Affinata Amarone und Affinata Chardonnay	4 cl 8,80
Cuvée Jubelée Fruchtbaum 125 Jahre Etter, Schweiz, Eau-de-vie von Kirsch, Williams, Traube, Apfel, Himbeere	4 cl 8,80
Vieille Quitte – Alte Quitte -im Barrique gereift- aus dem Hause Etter	4 cl 8,80
STEINHAUSER – Alte Bodensee Hausbrennerei Edle Destillate vom Bodensee	4 cl 8,80
Bodensee Sauerkirschwasser	
Bodensee Williams Nr. 1	
Bodensee Alte Zwetschge	
Bodensee Mirabellenwasser	
Bodensee Vogelbeerbrand	