

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

Spargel-Erdbeer-Salat
mit gratiniertem Ziegenkäse
14,00 €

Pilzessenz
mit Zwiebellauch
9,50 €

Rosa gebratenes Bavette
auf warmem Bohnensalat
mit Balsamico-Essigsauce und Kartoffelgratin
42,00 €

Variation
von Rhabarber und Karotte
14,00 €

Menü 75,00 €

Unsere Weinempfehlungen

2022er

Weißer Burgunder
Qualitätswein, trocken
Weingut Karl H. Johner,
Bischoffingen
Flasche – 37,00 €
¼ - 13,00 €
Glas – 5,50 €

2021er

Grüner Sylvaner „traditionell“
Qualitätswein, trocken „Bio“
Weingut Norbert Helde,
Sasbach-Jechtingen
Flasche - 39,00 €
¼ - 13,00 €
Glas - 5,50 €

Vorspeisen

<i>Frische holländische Austern aus der Oosterschelde „auf Eis angerichtet“</i>	Stück	4,50 €
<i>Gebackener Lengfisch auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Honig-Senf-Sauce</i>		14,50 €
<i>Terrine vom Sauerländer Rehrücken an Rhabarber-Chutney und Cumberland sauce</i>		15,50 €

Suppen

<i>Rahmsuppe von deutschem Spargel</i>		11,00 €
<i>Paprika-Zucchini-Cremesuppe mit Chorizo Chip</i>		9,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse</i>		6,50 €
<i>Würzige Wildgulaschsuppe aus heimischer Jagd mit Crème fraîche</i>		9,00 €
<i>Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurst</i>		7,50 €

Warme Vorspeisen

<i>Spargelstücke in Orangen-Vanille-Butter mit gebratener Jakobsmuschel</i>		28,00 €
<i>Gebratener Spargel mit Pilzen, Lardo und Knochenschinken an Kräutersauce</i>		26,00 €

Hauptgänge

<i>Champignon-Zucchini-Curry mit Sesamreis und Kokosschaum</i>		26,00 €
	<i>kleine Portion</i>	19,50 €
<i>Lammkarree mit Kräuterkruste überbacken an Rosmarinsauce, geschmorten Auberginen und Kartoffel-Käse-Nocken</i>		42,00 €
	<i>kleine Portion</i>	32,00 €
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Gewürzhaut an Rhabarbersauce, Rahmspitzkohl und Kartoffelplätzchen</i>		40,00 €
<i>Rehnüsschen an Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Rahmkohlrabi und Pilz-Sahnepüree</i>		42,00 €
	<i>kleine Portion</i>	32,00 €
<i>Scheiben vom Duroc Schweinerücken auf frischem Stielmus mit Röstzwiebel-Kartoffel-Stampf</i>		38,00 €
	<i>kleine Portion</i>	29,50 €
<i>Gebratene Lachsschnitte auf Paccheri-Pasta mit Blattspinat und Tomate, dazu ein gemischter Salat</i>		39,00 €
	<i>kleine Portion</i>	29,50 €
<i>Seeteufel im Lardomantel auf Chorizo-Risotto mit Tomatensauce und Blattsalat</i>		42,00 €
	<i>kleine Portion</i>	32,00 €
<i>Im ganzen gebratene Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ mit brauner Butter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>		43,00 €

Schütte's Klassiker

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

Tatar vom Rind "kalt" mit Mixed Pickles, Brot & Butter
oder

Tatar vom Rind "angebraten" 120 g 16,00 €

mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot 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 Sauerländer Forelle „Blau“ oder „Müllerin“
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat 29,00 €

Zum Abschluss

Mousse von der Valrhona-Schokolade 12,00 €

Stark & Süß -drei kleine Desserts mit Espresso- 12,00 €

Crème brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis 12,00 €

Crêpes Suzette in Orangensauce mit Vanilleeis 12,00 €

Eingelegte Pflaumen mit Walnusseis im Hippenkörbchen 12,00 €

Dreierlei Sorbets mit Früchteragout 10,00 €

Variation von französischem Käse
mit hausgebackenem Früchtebrot und Frucht-Chutney 14,00 €

Dessertteller „Gasthof Schütte“ 15,00 €

... und zur Abrundung Ihres leckeren Essens

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 €