

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 €

Sauerlandmenü

*Tatar von der Rauchforelle
an Rote Bete Sud und Sauerrahm-Espuma*
14,50 €

*Passierte Kartoffel-Lauch-Suppe
mit gebratener Blutwurst*
11,00 €

*Rosa gebratenes Lammnüsschen
an Thymian-Artischocken-Sauce
mit Roscoff-Zwiebeln, Ratatouille-Gemüse
und Kartoffelrisotto*
41,00 €

Muskatnuss-Parfait | schwarzer Milchreis | Ananas Chutney
13,00 €

Menü 75,00 €

Unsere Empfehlung

2021er Blanc de Noir

Spätburgunder, Qualitätswein, trocken
Weingut Dautermann, Ingelheim, Rheinhessen

0,75 l – 34,50 € | 0,25 l. – 12,00 € | Glas 0,1 l – 5,00 €

Vorspeisen

<i>Frische holländische Austern aus der Oosterschelde auf Eis angerichtet</i>	Stück	4,50 €
<i>Pak Choi „asiatisch“ mit gebackenen Frühlingsröllchen und Kokosschaum</i>		13,00 €
<i>Hausgebeizter Hirschkalbsrücken an Chicorée-Spitzen und Sesamvinaigrette</i>		16,00 €

Suppen

<i>Rahmsuppe vom Steinbutt mit Safran und Shrimps</i>		14,00 €
<i>Hausgemachte Wildkraftbrühe mit Ravioli und Chester Stange</i>		12,00 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse</i>		8,00 €
<i>Würzige Wildgulaschsuppe aus heimischer Jagd mit Crème fraîche</i>		9,00 €
<i>Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurst</i>		7,50 €

Warme Vorspeisen & kleine Gerichte

<i>Wachtelbrust und Gänsestopfleber an Balsamico-Essigsauce, Kumquat-Marmelade und Rahmkohlrabi</i>		31,00 €
<i>Semmelknödel a la Cordon Bleu mit gebratenen Pilzen, Erbsen und Kräuter- Meerrettichsauce</i>		24,00 €

Hauptgänge

*Gebackene Rote Linsen Bratlinge
auf geschmortem Wirsing und Kräuter-Dip* 26,00 €
kleine Portion 19,50 €

*Zanderfilet
auf westfälischem Grünkohl,
Riffelmanns Senfsauce und Röstkartoffeln* 38,00 €
kleine Portion 29,50 €

*Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt
an Orangen-Basilikumsauce
mit Blattspinat und Bandnudeln* 40,00 €
kleine Portion 30,00 €

*Geschmorter Hirschkalbsbraten
in Wacholderrahmsauce
mit gebratenen Pilzen, Preiselbeer-Apfel,
Rotkohl und Kartoffelkroketten* 39,00 €
kleine Portion 29,50 €

*Schweinerückensteak
mit Knoblauchspinat und Bauernkäse gratiniert,
Tomatensauce und Bandnudeln* 38,00 €
kleine Portion 29,50 €

*Rose gebratenes Kalbsfilet „am Stück gebraten“
an Morchelsauce, Butterspätzle
und Blattsalat* 43,00 €
kleine Portion 33,00 €

*Filet vom Angusrind
auf Café de Paris Sauce
mit geschmorten Zwiebeln, Prinzessbohnen
und Kartoffelgratin* 44,00 €
kleine Portion 33,00 €

*Knusprige Entenbrust
mit Gewürzhaut
an Sesamsauce, Wokgemüse und Schupfnudeln* 42,00 €

Schütte's Klassiker

<i>Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln auf Sauerkraut und Kartoffelgratin</i>		17,00 €
<i>Tatar vom Rind "kalt" mit Mixed Pickles, Brot & Butter oder Tatar vom Rind "angebraten" mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot</i>	120 g 180 g	16,00 € 22,00 €
<i>Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce, gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter oder Röstkartoffeln</i>		24,00 € kleine Portion 18,00 €
<i>Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce, gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter oder Röstkartoffeln</i>		18,00 € kleine Portion 13,50 €
<i>Frische gebratene Nordsee-Seezunge mit brauner Butter, Blattspinat und Salzkartoffeln</i>		44,00 €

Zum Abschluss

<i>Stark & Süß -drei kleine Desserts mit Espresso-</i>		12,00 €
<i>Crème brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis</i>		12,00 €
<i>Crêpe Suzette - Crêpes 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 Bodensee Sauerkirschwasser Bodensee Williams Nr. 1 Bodensee Alte Zwetschge Bodensee Vogelbeerbrand Bodensee Mirabellenwasser</i>			4 cl	11,00 €
--	--	--	------	---------