

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

*Carpaccio von Forelle und Lachs
an Limettenvinaigrette
und Glasschmalz*
16,50 €

*Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit eigenen Kernen und Öl*
12,00 €

*Sauerländer Rehrücken im Blätterteigmantel
an Kirsch-Pfeffer-Sauce,
Rahmwirsing und Schupfnudeln*
40,00 €

*Valrhona-Schokolade | Pfefferminze | Zwergorange
„After eight“*
14,00 €

Menü 79,50 €

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>Gebackene Polentaecken auf feinem Ratatouille und Basilikumpesto</i>		14,00 €
<i>Terrine von der Taubenbrust an Quittenkonfit und Cumberlandsauce</i>		18,00 €

Suppen

<i>Hausgemachte Wildkraftbrühe mit Ravioli und Chesterstange</i>		13,00 €
<i>Steckrübensuppe mit geräuchertem Forellenfilet</i>		9,00 €
<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>Bouillabaisse mit geröstetem Weißbrot und Sauce Rouille</i>		21,00 €
<i>Gratiniertes Lammfilet auf Steckrübencreme und Kartoffelwürfeln</i>		26,00 €

Hauptgänge

<i>Vegetarisches Stroganoff mit hausgemachten Spinat-Semmelknödel</i>		26,00 €
	<i>kleine Portion</i>	19,50 €
<i>Filet vom Rotbarsch an Radieschen-Zwiebellauch-Sauce, westfälischen Grünkohl und Röstkartoffeln</i>		39,00 €
	<i>kleine Portion</i>	29,50 €
<i>Gebratener Steinbeißer an Shrimps-Dill-Sauce, Blattspinat und Butterreis</i>		41,00 €
	<i>kleine Portion</i>	31,00 €
<i>Schweinefilet – am Stück gebraten – mit Gorgonzolasauce, Kartoffel-Käse-Nocken und Blattsalat</i>		39,00 €
	<i>kleine Portion</i>	29,50 €
<i>Rosa gebratene Wildentenbrust an Cranberrysauce und gebratenen Buchenpilzen, Rote Betegemüse und Kartoffelkrusteln</i>		42,00 €
<i>Gebratener Angus-Rinderrücken an Silberzwiebelsauce, gebackener Speck, buntes Senf-Linsen-Gemüse und Kartoffelgratin</i>		41,00 €
	<i>kleine Portion</i>	31,00 €
<i>Geschnetzeltes von der Kalbsniere, süßsaure Champignon-Rahmsauce, Blattspinat und Kartoffelrösti</i>		36,00 €
	<i>kleine Portion</i>	27,00 €
<i>Rinderfiletsteak mit getrüffeltem Ochsenchwanzragout, Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelplätzchen</i>		44,00 €
	<i>kleine Portion</i>	34,00 €
<i>Frische Sauerländer Forelle „Blau“ oder „Müllerin“ mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat</i>		27,00 €

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- 12,00 €

Crème brûlée mit hausgemachtem Vanilleeis 12,00 €

Crêpe Suzette - Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis 12,00 €

Eingelegte Pflaumen mit Walnusseis im Hippenkorbchen 12,00 €

Dreierlei Sorbets mit Früchteragout 10,00 €

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

... 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 €