

## Aus dem Suppentopf

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Gemüse  
9,00

Westfälische Kartoffelsuppe  
mit Bockwurst  
8,50

Würzige Wildgulaschsuppe aus heimischer Jagd  
mit Crème fraîche  
10,00

Schüttes Erbseneintopf  
mit Mettwurst  
8,50

Kürbissuppe vom Hokkaido  
mit eigenem Öl und Kernen – vegan –  
12,00

## Rustikales und Regionales

Bismarckhering „Hausfrauenart“  
mit Apfel, Gewürzgurken und Zwiebeln, Graubrot & Butter  
13,00

Graubrotschnittchen  
mit unserem hausgemachten Knochenschinken  
14,50

Königin Pastetchen  
mit hausgemachtem Ragout fin und Salatbouquet  
14,50

Hausgemachte Bratensülze  
mit Remouladensauce und gemischtem Salat  
dazu wahlweise Graubrot & Butter oder Röstkartoffeln  
17,00

Rosa Roastbeef – kalt aufgeschnitten –  
mit Remouladensauce und gemischtem Salat  
dazu wahlweise Graubrot & Butter oder Röstkartoffeln  
23,00

Bunter Teller „Gasthof Schütte“  
verschiedene Schnittchen mit Hausmacher Blut- und Leberwurst,  
Roastbeef, Knochenschinken, Gouda, Räucherlachs  
dazu Kartoffelsalat  
17,00

Große bunte Salatplatte  
mit Käse, Kochschinken, Ei, Weißbrot & Butter  
17,00

Sauerlandplatte  
mit unserem hausgeräucherten Knochenschinken,  
Hausmacher Blut- und Leberwurst, rosa Roastbeef,  
Graubrot & Butter  
17,00

Crèmiges Rührei mit Kochschinken,  
kleinem Salatbouquet, Weißbrot & Butter  
11,50

Schmallenberger Käseplatte  
mit verschiedenen Schnittkäsen, hausgemachtem Chutney,  
Graubrot & Butter  
14,00

Kartoffel-Safran-Risotto  
mit Pinienkernen und gebackenem Ziegenkäsetaler  
26,00  
ohne Ziegenkäse 23,50 – vegan –

Zur Kaffee- und Teezeit empfehlen wir Ihnen  
unsere wechselnde Auswahl  
an hausgebackenen Kuchen und Torten