



## Spargelkarte

*Rahmsuppe  
vom frischen deutschen Stangenspargel*  
11,50 €

\*

*Frischer deutscher Stangenspargel  
mit neuen Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter*  
19,00 €

### Zum Spargel empfehlen wir Ihnen

- |                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| - Rosa gebratenes Rinderfilet      | +23,00 € |
| - Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | +19,00 € |
| - gemischte Schinkenplatte         | +12,00 € |
| - hausgeräucherter Lachs           | +17,50 € |

\*

*Rhabarber-Granité mit Erdbeerschaum*  
7,50 €

### Unsere Weinempfehlung zum Spargel

**2022er**  
**Escherndorfer Silvaner**  
VDP, Ortswein trocken  
- eleganter Sortenvertreter -  
Weingut Horst Sauer, Escherndorf  
0,75l - 39,50 €  
¼ - 13,50 €  
Glas - 5,50 €

**2022er**  
**Weißer Burgunder**  
trockener Qualitätswein aus Baden  
- feine weiße Pfirsicharomen,  
leichter Schmelz -  
Weingut Karl H. Johner,  
Bischoffingen  
0,75l - 37,00 €  
¼ - 12,50 €  
Glas - 5,00 €

## **Als Aperitif empfehlen wir Ihnen**

**Laori Spritz mit Tonic**  
*-alkoholfreier Aperol Spritz-*  
9,00 €

**Laori Gin Tonic**  
*-alkoholfrei-*  
9,70 €

## **Schütte's Abendmenü**

*Gratinierter Ziegenkäse  
auf Spargel-Erdbeer-Salat*  
18,00 €

*Klare Tomatensuppe  
mit Grießklößchen und Estragon*  
11,00 €

*Rosa gebratenes Kalbsfilet an Morchelsauce  
mit Mandelbrokkoli und Spätzle*  
42,00 €

*Variation  
von Karotte, Ingwer und Rhabarber*  
14,00 €

Menü 84,00 €

## **Vorspeisen**

<i>Gebackene Lachskugeln auf Gurken-Relish mit Forellenkaviar</i>	16,50 €
<i>Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Pak-Choi und Curry-Kokos-Schaum</i>	17,00 €
<i>Frische Austern von der Oosterschelde mit Schalotten-Vinaigrette</i>	Stück 4,50 €

## **Suppen**

<i>Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit geräucherter Entenbrust</i>	11,50 €
---	---------

## **Zwischengang**

<i>Chorizo-Kräuter-Risotto mit Spargel und Jakobsmuscheln</i>	29,00 €
	<i>kleine Portion</i> 22,00 €
<i>Gebratener Spargel mit Olivenöl, Tomaten, Parmesan und gebackenem Rucola</i>	22,00 €
	<i>kleine Portion</i> 16,50 €

## **Hauptgerichte**

<i>Rumpsteak an Schalotten-Rotweinsauce mit Bohnen und Kartoffelgratin</i>	42,00 € *
<i>Brust vom Perlhuhn an Himbeer-Essig-Sauce mit Spitzkohl und Kartoffelplätzchen</i>	37,00 €
<i>Rosa gebratenes Rehnüsschen an Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Kohlrabi und Kartoffelkroketten</i>	43,00 € *
<i>Kabeljaufilet an Safransauce mit Blattspinat und Butterreis</i>	38,00 € *
<i>Filet vom Rotbarsch an Dill-Shrimps-Sauce mit Chicorée-Nudeln und Blattsalat</i>	37,00 € *

## **Vegetarisch**

<i>Pasta mit zweierlei Spargel, geschmolzenen Tomaten und gebackenem Rucola</i>	24,00 €
---	---------

## **Dessert**

<i>Mousse von verschiedener Valrhona-Schokolade</i>	13,00 €
---	---------

*Bei den mit \* gekennzeichneten Hauptgängen bieten wir auch eine kleine Portion an.  
Hier gibt es einen Nachlass von 25%*

## **Schütte's Klassiker**

*Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln  
auf Sauerkraut und Kartoffelgratin* 18,00 €

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

*Tatar vom Rind "angebraten" 120 g 18,00 €*

*mit Röstzwiebeln und Knoblauchbrot 180 g 24,00 €*

*Rosa Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce,  
gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter  
oder Röstkartoffeln* 30,00 €

*kleine Portion 23,00 €*

*Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce,  
gemischtem Salat und wahlweise Graubrot & Butter  
oder Röstkartoffeln* 20,00 €

*kleine Portion 15,50 €*

*Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“  
mit brauner Butter, Spinat und Petersilienkartoffeln* 42,00 €

*Frische Sauerländer Forelle „Blau“ oder „Müllerin Art“  
mit zerlassener Butter,  
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat* 31,00 €

## **Zum Abschluss**

*Crêpe Orange mit hausgemachtem Vanilleeis* 13,00 €

*Stark & Süß -drei kleine Desserts mit Espresso* 13,00 €

## ***... und zur Abrundung Ihres leckeren Essens***

### **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 €*