



VORNEWEG UND KLEINIGKEITEN

Geröstetes Evertzberg-Bruschetta-Brot

marinierte Strauchtomaten / Basilikum / Rucola-Salat € 8,50

Carpaccio vom Angus-Rind

Pesto / gebratene Pilze / Parmesan / Rucola

Klein € 12,00 Groß € 15,00

Evertzberg-Gänse-Stulle

Gezupfte Gans / Trüffelcreme / Preiselbeeren / Wintersalate

€ 9,50

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet

Kürbissüppchen / Kürbissalat / Kürbis-Chutney / Kürbiscreme

€ 12,50

ZUM AUSLÖFFELN

Kürbissüppchen

Kokosmilch / Teriyaki-Huhn / Kürbisöl € 8,50

„Sinn-Ess-Lust-Bouillabaisse“

Unsere Interpretation der berühmtesten Fischsuppe der Welt

Klein € 8,50 Groß € 11,50

FRISCH VOM ACKER

Blattsalate in Hausdressing / lauwarme Linsen / Kirschtomaten / Gurke

Wahlweise mit gebratene Hähnchenbrust € 16,50

mit Roastbeefstreifen € 18,00

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Wintersalate und Feldfrüchte mit Preiselbeerdressing

Walnuss / Blaubeeren / Croutons € 14,50

QUINOA-BOWL

Gambas im Tempura-Teig / Quinoa / Wintergewürze / Mango

Rotkohl / Sojabohnen / Avocado € 17,50

Über Allergene in den Speisen Informiert Sie gerne unser Küchen- und Servicepersonal.



FRISCHE PASTA; WIE SELBSTGEMACHT

- Tortellacci gefüllt mit Steinpilzen
Parmesansauce / geschmorte Tomaten / Zupfsalat € 16,50
- Ravioloni mit geschmortem Lamm
Rotweinsauce / Zupfsalat / Pinienkerne € 16,50

MENÜ MIT OHNE FLEISCH

- Quinoa & Kürbis
Allerlei vom Kürbis mit Quinoa
€ 10,00
- Kartoffel-Gnocchi mit Kürbis & Kernen gefüllt
Trüffelcreme / Zupfsalat / Kürbiskernöl
€ 16,00
- Schützenhaus-Dessert-Tapas
3 kleine Süße Sünden
€ 8,50
- Menüpreis € 29,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

- Gambas in Oliven-Knoblauchöl gebraten
Tomaten / Lauchzwiebeln / Kräuterbutter / lauwarmes Stangenbrot
Klein €15,00 Groß € 23,50
- Gebratenes Wolfsbarschfilet
Lauwarmer Quinoa / Cranberrys / wilder Brokkoli € 25,00
- Lachsfilet auf der Haut gebraten mit weißer Buttersauce
Sauerkraut mit Mango in Sahne / geräucherter Kartoffel-Stampf € 24,50
- Filet vom Kabeljau in Teriyakisauce gegart
Kürbispüree / Spinat & Sesam € 24,50

Über Allergene in den Speisen Informiert Sie gerne unser Küchen- und Servicepersonal.



DIE SCHÜTZENHAUS KLASSIKER

Barbarie-Entenbrust mit Portweinsauce Linsen in Balsamico-Creme / Schupfnudeln	€ 24,50
Filetstreifen von Rind / Schwein / Poularde Pilze / Speck / Sahne / grüne Pfefferkörner / Teller-Rösti	€ 22,50
Bergisches Schweinefilet auf Schmorbackensauce Rahmsauerkraut / Himmel & Äd	€ 19,50
Black Angus Rinderfilet mit Pfeffersauce Bunter Salat / Schützenhaus-Pommes & Trüffelcreme	€ 35,50

FLEISCH IST EIN STÜCK LEBENSLUST

Black Angus Rumpsteak auf Sauerbratenragout
Spitzkohl / Apfel / Speck / Kartoffelklöße mit Butterschmelz
€ 27,50

Zart geschmorte Spanferkelbäckchen in eigener Sauce
Linsen & Apfel / Kürbiscreme
€ 21,00

2 erlei vom Bayrischen Hirsch
Hirschrücken-Medaillons / Ragout aus der Schulter
2 x Kohl / Serviettenknödel
€ 28,50

Feines Hirschragout aus der Schulter in leichter Wacholdersauce
Butterspätzle mit Muskat / gefüllte Birne mit Preiselbeeren
€ 24,50

Maispoulardenbrust mit Thymian-Honig gebraten
Spinat & Pinienkerne / Steinpilz-Tortellacci
€ 22,50

Über Allergene in den Speisen informiert Sie gerne unser Küchen- und Servicepersonal.



Süße Sünden...

Desserts sind keine Lösung,
dass ist ein Apfel aber auch nicht!

Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Nüssen
Honig & Joghurt / Frische Beeren / Mandarinsorbet
€ 9,00

Ofenfrischer Karamell-Bratapfel
Marzipanfüllung / Schokoladen-Zimtcreme / Haselnusseis
€ 8,00

Mousse von der Toffee-Schokolade
Ananasragout / Himbeer-Sorbet / Hafercrunch
€ 9,00

Vanilleeis
heiße Himbeeren oder Schokoladensauce / Sahne
€ 7,50

Heiß und Kalt „Dolce Vita“
Vanilleeis / Espresso / Milchschaum
€ 5,50

Über Allergene in den Speisen Informiert Sie gerne unser Küchen- und Servicepersonal.