



SCHÜTZENHAUS
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

VORNEWEG UND KLEINIGKEITEN

EVERTZBERG BRUSCHETTA-BROT

Tomaten | Basilikum | Knoblauch | Rucola 9,50

BÜFFEL-MOZZARELLA

Muskat-Kürbis | Süß-Sauer | Granatapfel-Essig | Olivenöl | Croutons 12,50

ROH MARINIERTER THUNFISCHWÜRFEL

Rote Bete | Soja-Wasabi | Tahin-Joghurt | Salat 16,50

CARPACCIO VOM ANGUS RIND

Pesto | gebratene Pilze | Parmesan | Rucola
klein 15,00
groß 19,00

SCHÜTZENHAUS-HIT

„Vitello Tonnato“

Rosa gegartes Kalbfleisch | Thunfischwürfel | frittierte Kapern | rote Zwiebeln
21,50

FRISCH VOM ACKER

CESAR-SALAT MAL ANDERS

Romanasalat | Senfdressing | Kapern | Parmesan | Croutons
Thunfisch-Tatar in Spicy-Marinade 19,50

DEN GIBT'S IMMER

Blattsalate in Hausdressing | lauwarme Linsen | Kirschtomaten | Gurke
Wahlweise mit:

gebratener Hähnchenbrust 19,50
mit Rinderstreifen 22,50

ZUM AUSLÖFFELN

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

Pouardenbrust | Sahne | Chili-Honig 10,50

„SINNESS-LUST-BOUILLABASSE“

Unsere Interpretation der berühmtesten Fischsuppe der Welt
klein 12,00
groß 17,00

Über Allergene in den Speisen Informiert Sie gerne unser Küchen- und Servicepersonal.
„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden“



SCHÜTZENHAUS
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

PASTA | VEGETARISCH | VEGAN

BARILLA PASTA & CARPACCIO

Pasta in Trüffelsahne | Rinder-Carpaccio | Parmesan 24,50

GESCHMORTE KÜRBIS-SPALTEN

Ziegenkäse | Blaubeeren | Kürbiscreme | Chili-Öl | Zupfsalat 18,50

SCHÜTZENHAUS HERBST-PASTA | VEGAN

Currysauce | Kräuterseitlinge | Junglauch | Croutons | Rucola 18,50

KÜRBIS-TORTELLACCI

Currysauce | lauwarmer Radicchio | Pinienkerne 19,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

GAMBAS IN OLIVEN-KNOBLAUCHÖL GEBRATEN

Tomaten | Lauchzwiebeln | Kräuterbutter | Stangenbrot 29,50

Kleine Portion als Vorspeise 20,00

NORWEGER LACHS MIT TANDOORI-HAUBE

Zitronensauce | Schwarzwurzel | Kartoffel-Ragout 32,50

FILET VOM WOLFSBARSCH

Chorizo-Sauce | Kürbisragout | Parmesan-Nudeln 29,50

ZANDERFILET UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

Buttersauce | gebratener Rosenkohl | Schupfnudeln | Speck | Zwiebel 31,00

Über Allergene in den Speisen Informiert Sie gerne unser Küchen- und Servicepersonal.
„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden“



UNSERE HERBST-EMPFEHLUNG

GESCHMORTE RINDERBACKE IN EIGENER SAUCE

In Butter gebratene Schwarzwurzel | Kartoffel-Risotto | Parmesan 31,50

KOTELETT VOM DUROC-SCHWEIN MIT KRÄUTERN GEBRATEN

Kohlrabi mit Senf & Sahne | Kartoffelklöße | Butterschmelz 29,50

BLACK ANGUS ROSTBEEF AUF SCHMORBÄCKCHENRAGOUT

Rosenkohl & Speck | Kürbispüree 37,50

SCHÜTZENHAUS KLASSIKER

FILETWÜRFEL VON RIND-SCHWEIN-POULARDE

Waldpilze | Senf | Speck | Zwiebel | Butter-Spätzle 27,50

BARBARIE ENTENBRUST

Linsen & Balsamicocreme | Schupfnudeln | Portwein-Zwiebeln 31,00

FLEISCH IST EIN STÜCK LEBENSKRAFT

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS UNTER DER SENFKRUSTE

Rotweinsauce | Kohlrabi | Estragon | Kartoffel-Stampf | Parmesan 27,50

KIKOK MAISPOULARDENBRUST MIT HONIG & ROSMARIN

Portweinsauce | gebratener Rosenkohl & Kartoffeln | Apfel 28,50

BÄCKCHEN VOM HAUSSCHWEIN IN EIGENER SAUCE

Linsen & Apfel | Kartoffel-Klöße | Butterschmelz 27,50

BLACK ANGUS RINDERFLEISCH MIT FLEUR DE SEL & SCHWARZEM PFEFFER GEBRATEN

Rinderfilet 200g 42,50

Rumpsteak 220g 37,50

*Schützenhaus-Pommes mit Trüffelcreme & Parmesan
kleiner Salat | Rotweinsauce*

Über Allergene in den Speisen Informiert Sie gerne unser Küchen- und Servicepersonal.
„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden“



SCHÜTZENHAUS
RESTAURANT | EVENTS | CATERING

SÜSSE SÜNDEN

Kein Dessert ist auch keine Lösung

VANILLEEIS

Heiße Himbeeren oder Schokoladensauce | Sahne 9,50

„TIRAMISU“ MAL ANDERS

Löffelbiskuit | Mascarponecreme | Kakao | Salted-Caramel- Eis 11,50

APFEL-CRUMBLE

Geschmorter Apfel | Nutella-Eis | Vanillesauce | Streusel 10,00

UNSERE ZWETSCHGE

Eingemacht | Cheese-Cake-Schaum | Biscoff-Keks-Eis 11,00

„DOLCE VITA“ - HEISS UND KALT

Vanilleeis | Espresso | Milchschaum 6,50

EIN LEBEN OHNE DESSERT
IST MÖGLICH...
...ABER SINNLOS!

Über Allergene in den Speisen Informiert Sie gerne unser Küchen- und Servicepersonal.
„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden“