



VORNEWEG UND KLEINIGKEITEN

„EVERTZBERG“ BRUSCHETTA-BROT

Tomaten | Basilikum | Knoblauch | Rucola

9,50

CARPACCIO VOM ANGUS-RIND

Pesto | gebratene Pilze | Parmesan | Rucola

klein 15,00 | groß 19,00

„Der Dauerbrenner“

Unser Setzkasten mit 6 kalten & warmen Köstlichkeiten aus der Küche 18,50

LACHS-SASHIMI „BERGISCH STYLE“

Rohe Scheiben vom Norweger Lachs | Pumpernickel | Chili | Ingwer | Knoblauch
Ingwer & Sesam-Mayonnaise

16,50

BÜFFEL-MOZZARELLA

Trüffelöl | Rucola | Kirschtomaten | Honig

9,50

ASIA-RINDER-TATAR

Handgeschnitten | Avocado | Soja-Wasabi-Ponzu | Zupfsalat

16,50

FRISCH VOM ACKER

GEBRATENER MINI-ROMANASALAT „CAESAR-STYLE“ & ENTENBRUST

Senfdressing | Kapern | Parmesan | Sardellen

21,50

DEN GIBT 'S IMMER

Blattsalate in Hausdressing | lauwarmen Linsen | Kirschtomaten | Gurke

Wahlweise mit: gebratene Hähnchenbrust 19,50 oder mit Rinderstreifen 22,50

ZUM AUSLÖFFELN

KARTOFFEL-TRÜFFELSUPPE

Rauchforelle | Röst-Panko | Trüffelöl

10,00

„SINNES(S)-LUST-BOUILLABASSE“

groß 14,00

Unsere Interpretation der berühmtesten Fischsuppe der Welt

klein 9,50

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“



PASTA | VEGETARISCH | VEGAN

BARILLA-PASTA & CARPACCIO

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

GEBRATENE KARTOFFEL-GNOCCHI

Ragout von Champignons & Kräuterseitlingen | Lauch | Tomate 16,50

BUNTES WOK-GEMÜSE

Kokosmilch-Erdnuss-Curry Sauce | Udon-Nudeln | Limettenöl | Koriander 15,50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

GAMBAS IN OLIVEN-KNOBLAUCHÖL GEBRATEN

Tomaten | Lauchzwiebeln | Kräuterbutter | Stangenbrot 29,50

Kleine Portion als Vorspeise 20,00

NORWEGER LACHS MIT TANDOORI-KRUSTE

Zitronensauce | Spitzkohl aus dem Ofen | Kartoffelcreme 32,50

ZANDERFILET UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

Gebratene Kartoffel-Gnocchi | Grillgemüse | Basilikum 32,00

SKREI | WINTERKABELJAU MIT WEIßER BUTTERSAUCE

Sellerie-Püree | geschmorter Lauch | Trüffelöl 32,00

ONE-POT FISCHCURRY

Lachs Zander Kabeljau Gamba | gelbe Kokosmilch-Thaicurry Sauce

Kaffir-Limettenblätter | Basmatireis

32,50

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

SCHÜTZENHAUS KLASSIKER

GEBACKENES SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET

Rahmsauce mit Champignons & Speck | Schützenhaus Pommes | Salat 26,50

FILETWÜRFEL VON RIND, SCHWEIN UND POULARDE

Champignons | Kräuterseitlinge | Pfefferrahm | Butter-Spätzle 27,50

NUR FLEISCH & SALAT

Rumpsteak | Rotweinsauce | Rucola | Himbeerdressing | Parmesan 30,00

ENTENBRUST MIT AHORNSIRUP & ROSMARIN GEBRATEN

Portweinsauce | Linsen in Balsamico | Schupfnudeln
29,50

FLEISCH IST EIN STÜCK LEBENSKRAFT

SCHWEINEFILET MIT ITALIENISCHEM SCHINKEN GEBRATEN

Rotweinsauce | geschmorter Lauch | Kartoffel-Parmesan Stampf 27,50

KIKOK-MAISPOULARDENBRUST AUF ERDNUSS-SAUCE

Spitzkohl in Soja & Miso | Basmatireis & Limette 27,50

GULASCH VON IBERICO-BÄCKCHEN IN EIGENER SAUCE

Linsen & Apfel | Selleriecreme | Röstzwiebel 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

SCHWARZWÄLDER KIRSCH MAL ANDERS

Biskuit | Kirschwasser | Schokoladenmousse | Kirschen | weißes Schokoeis 11,50

„OREO“-PARFAIT

Mango-Passionsfruchtsauce | frische Beeren | Karamell 11,00

HIMBEERE IM GLAS

Cheese-Cake-Schaum | Himbeeren | hausgemachtem Himbeersorbet 10,00

„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“