



## 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-BOUILLABAISSE“

Unsere Interpretation der berühmtesten Fischsuppe der groß 14,00

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 GEBRÄTEN**

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

**ONE-POT FISCHCURRY**

Lachs Zander Kabeljau Gamba | gelbe Kokosmilch-Thaicurry Sauce

Kaffir-Limettenblätter | Basmatireis

32,50

**ZANDERFILET UNTER DER KRÄUTERKRUSTE**

Gebratene Kartoffel-Gnocchi | Grillgemüse | Basilikum 32,00

**SKREI | WINTERKABELJAU MIT WEISER BUTTERSÄUCE**

Sellerie-Püree | geschmarter Lauch | Trüffelöl 32,00

**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 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 | Himbeer dressing | Parmesan 30,00

### ENTENBRUST MIT AHORNSIRUP & ROSMARIN GEBRATED

Portweinsauce | Linsen in Balsamico | Schupfnudeln  
29,50

## FLEISCH IST EIN STÜCK LEBENSKRAFT

### SCHWEINFILET MIT ITALIENISCHEM SCHINKEN GEBRATED

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 GEBRATED

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“

## 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“