



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

3ERLEI VOM KÜRBIS

Salat | Süppchen | Chutney | lauwarmer Ziegenkäse

14,50

THUNFISCH-TATAR

Soja-Wasabi-Dressing | rote Bete | Zitronen-Joghurt | Blutorange

14,50

FELDSALAT IN PREISELBEER-DRESSING

gebratene Poularden-Leber | Portweinsauce | Croutons

13,50

FRISCH VOM ACKER

DEN GIBT 'S IMMER

Blattsalate in Hausdressing | lauwarmen Linsen | Kirschtomaten | Gurke

Wahlweise mit:

gebratene Hähnchenbrust 19,50

oder

mit Rinderstreifen 22,50

HERBST-VITAL-BOWL

Roh mariniertes Thunfisch | Rote Bete | Nüsse | Kürbis

Bohnen | Ingwer

21,50

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“



ZUM AUSLÖFFELN

KÜRBISSUPPE MIT CURRY & KOKOSMILCH

Chili-Hähnchen | Sahne | Kürbiskernöl 11,00

„SINNES(S)-LUST-BOUILLABASSE“

Unsere Interpretation der berühmtesten Fischsuppe der Welt
klein 09,50
groß 14,00

PASTA

BARILLA PASTA & CARPACCIO

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

TORTELLACCI MIT KÜRBIS & KÜRBISKERNEN GEFÜLLT

Currysauce | Schmortomaten | Zupfsalat | Kürbiskernöl 19,50

VEGETARISCH

MARINIERTE ROTE BETE

Kirsch-Dressing | Ziegenkäse | Walnüsse | Orange 14,50

BARILLA LINGUINE

Trüffel-Sahne | Parmesan | Rucola 18,50

RAGOUT VON WALDPILZEN

Kräuterseitlingen | Champignons | Serviettenknödel | Salatbukett 16,50

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“



FISCH & MEERESFRÜCHTE

GAMBAS IN OLIVEN-KNOBLAUCHÖL GEBRATEN

Tomaten Lauchzwiebeln Kräuterbutter Stangenbrot	29,50
<i>Kleine Portion als Vorspeise</i>	20,00

FILET VOM ISLAND-KABELJAU

Geschmorter Kürbis Kürbis-Tortellacci	33,50
---	-------

THUNFISCH „RARE“ GEBRATEN MIT BEURRE BLANC

Bunte Kartoffel Bohnen Tomaten Oliven	34,00
---	-------

NORWEGER LACHS UNTER DER APFEL-NUSSKRUSTE

Spitzkohl Speck Limetten-Sud Schupfnudeln	32,50
---	-------

ZANDERFILET MIT PARMASCHINKEN GEBRATEN

Rahm-Sauerkraut Wacholder-Beurre Blanc Kartoffel-Schnittlauchcreme	32,00
--	-------

SCHÜTZENHAUS KLASSIKER

GEBACKENES SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET

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

BARBARIE ENTENBRUST MIT AHORNSIRUP & ROSMARIN GEBRATEN

Portweinsauce | Linsen in Balsamico | Schupfnudeln

29,50

FILETWÜRFEL VON RIND, SCHWEIN UND POULARDE

Rotweinsauce Waldpilze Perlzwiebel Speck Muskat-Spätzle	27,50
---	-------

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

FLEISCH IST EIN STÜCK LEBENSKRAFT

MEDAILLONS VOM HAUSSCHWEIN UNTER DER APFEL-NUSSHAUBE

Pastinake & Karotten | großer Teller-Rösti 27,50

MAISPOULARDENBRUST MIT HONIG GLASIERT

Curry-Linsen | Spitzkohl | Bunte Kartoffeln 26,50

Black Angus Rinderfleisch mit Fleur de Sel & schwarzem Pfeffer gebraten

Rinderfilet	220g	42,50
Rumpsteak	220g	37,50
Schützenhaus-Pommes mit Trüffelcreme & Parmesan		
kleiner Salat Rotweinsauce		

HIRSCH-EDEL-RAGOUT IN WACHOLDERSAUCE

Waldpilze in Rahm | Butter-Spätzle | Birne | Preiselbeeren 29,50

GESCHMORTE SPANFERKELBÄCKCHEN IN EIGENER SAUCE

Sauerkraut | Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf 26,50

KALBSRÜCKEN-STEAK MIT KRÄUTERN GEBRATEN

Portweinsauce | Herbst-Gemüse | gebratene Serviettenknödel 37,50

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

SÜSSE SÜNDEN

*GLÜCK KANN MAN NICHT KAUFEN,
ABER NACHTISCH IST IRGENDWIE DAS GLEICHE!*

VANILLEEIS

Heiße Himbeeren oder Schokoladensauce | Sahne 9,50

SCHÜTZENHAUS SÜßE BRETZEL-BITES

Karamellsauce | Meersalz | Haselnuss-Eis 10,00

HUMBLE-CRUMBLE

Apfel-Crumble | Vanillesauce | Streusel | Dulce de Leche-Eis 11,00

ZWETSCHGE IM GLAS

Marinierte Zwetschgen | Süße Kondensmilch | hausgemachtem Joghurteis 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“