



VORNEWEG UND KLEINIGKEITEN

Geröstetes Evertzberg-Bruschetta-Brot mit marinierten Strauchtomaten,
Basilikum und Rucolasalat € 7,80

„Burrata“ Der „Mozzarella“ aus Büffelmilch,
mit Zitronensaft und schwarzem Pfeffer mariniert, auf geröstetem Weizenbrot
mit Tomaten-Pesto, Oliven, und Rucola € 9,50

„Evertzberg-Genussbrot“

Schweizer-Krusten von der Bäckerei Evertzberg mit lauwarmen Forellenfilet,
Schmand, Kürbis, Radieschen & Feldsalat in einer Kürbisvinaigrette € 9,50

Carpaccio vom Rind in Pesto mit gebratenen Champignons,
Parmesan und Rucola Klein € 11,50 Groß € 14,00

Kokos-Quinoa mit gebackenen Gambas, Kürbis-Chutney und Wildkräutersalat
mit Granatapfel € 15,00

Bunte Herbst-Tapas

Unser Setzkasten
6 Köstlichkeiten vom Land & aus dem Wasser
Lassen Sie sich überraschen!
€ 14,50

LÖFFEL-WEISE DELIKAT

Aufgeschlagene Kürbissuppe mit Kernöl und Chili-Huhn € 7,50

„Schützenhaus „Bouillabaisse“

Unsere Interpretation der berühmtesten Fischsuppe der Welt
Klein € 8,50 Groß € 10,50

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



FRISCH VOM ACKER

Arrangement von Blattsalaten in Hausdressing mit lauwarmen Linsen und gebratener Hähnchenbrust € 14,50

Lauwarmer Rosenkohl-Kartoffelsalat in Essig & Öl mit Granatapfelkernen und glasierten Kalbsleberstreifen € 15,00

Bunte Herbstsalate in einer Kürbis-Vinaigrette, Kürbis-Chutney, karamellierte Walnüsse und gebratenem Dorsch-Filet € 15,00

Alle Salate können Sie auch als Vorspeise oder kleine Portion bestellen
€ 11,50

DAS GRÜNE MENÜ

Dreierlei vom Hokkaido Kürbis
€ 8,50

Ragout von Edelpilzen in Kräuterrahm, dazu
gebratene Laugenknödel und Salatbukett
€ 13,50

„Süße Sünde“ Überraschungs-Dessert...
€ 7,50

Menüpreis € 26,50

PASTA & RISOTTO

Raviolo gefüllt mit Kürbis und Kürbiskernen in leichter Currysauce mit Zupfsalat in Preiselbeerdressing € 14,50

Tagliatelle mit Kirschtomaten, Kapern und Limette dazu gebratenen Kalbsleberstreifen in Barolosauce, Rucola und Parmesan € 14,50

Cremiges Kürbis-Risotto mit Parmesan und Butter, Petersilien-Rucola-Salat € 11,50

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



FRISCH AUS DEM MEER

| | |
|--|--------------------|
| Gambas in Oliven-Knoblauchöl gebraten, mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Kräuterbutter, dazu lauwarmes Stangenbrot als Vorspeise | € 22,50 € 14,50 |
| Filet vom „Loup de mer“ mit feiner Fischsauce, Rahm-Sauerkraut, gebratene Blutwurst und Kartoffelcreme | € 24,50 |
| Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronengras-Curry-Sauce Kürbis & Mango, geschmorte Kartoffeln mit Rosmarin | € 24,50 |
| Nordsee-Dorschfilet in Olivenöl gebraten auf weißer Buttersauce, gebratene Kräuterseitlingen & Speck, cremiges Kürbis-Risotto | € 23,50 |

Lust auf eine Kulinarische Überraschung aus unserer Küche

Feine Leckereien als kleines oder großes Menü

3 Gänge / € 36,50

oder

4 Gänge / € 42,50

oder

5 Gänge / € 46,50

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



DIE SCHÜTZENHAUS KLASSIKER

Barbarie-Entenbrust mit Portweinsauce, Linsen in Balsamico-Creme
und gebratenen Schupfnudeln € 23,50

Filetwürfeln von Rind, Schwein und Poularde mit frischen Pilzen, Speck,
Trauben in leichter Pfeffersauce, Butterspätzle und Salatbukett € 21,50

Butterzart geschmorte Lamm Haxe in eigener Sauce dazu
Herbstgemüse und Kartoffelgratin € 19,50

Gebratene Kalbsleber auf Portweinsauce
mit Linsen & Spitzkohl und Apfel-Kartoffelstampf € 23,50

FLEISCH IST EIN STÜCK LEBENSLUST

Black Angus Rinderfilet unter der Kräuterkruste auf Rotweinsauce mit
Kürbis-Gemüse und mediterranen Bratkartoffeln € 38,50

Filet vom Bergischen Hausschwein auf Portweinsauce
mit Blutwurst, gebackenem Apfel, Rosenkohl und Kartoffelcreme € 21,50

Maispouardenbrust mit Rosmarin gebraten auf Portweinsauce,
mit gebratener Pastinake und Kürbis-Ravioli € 19,50

Black Angus Roastbeefscheiben auf Sauerbratenragout,
mit Trüffel-Rosenkohl in Sahne, gebackene Laugen-Knödel € 26,50

Medaillons vom Hirschrücken unter der Pumpernickelkruste
mit zweierlei Kohl und Kartoffel-Haselnuss-Stampf € 28,50

Geschmortes Wildedelragout in eigener Sauce, Waldpilze in Kräuterrahm,
Butterspätzle und gefüllter Birne € 23,50

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