



Festlichkeiten

in unserem Haus

Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Feier bei uns im Gasthaus „Schutterblick“ feiern möchten.

Zum guten Gelingen steht Ihnen der Chef und Küchenmeister Michael, sowie sein gesamtes Personal zur Verfügung.

Mit dieser Vorschlagskarte zeigen wir Ihnen die kulinarischen Möglichkeiten für Ihre Festlichkeit.

In unserer Küche werden überwiegend heimische und somit saisonale Produkte verwendet. Sollten Sie dadurch einige Vorschläge vermissen, sprechen Sie dies bei Ihrem Beratungsgespräch an.

Auch für die passenden Begleitgetränke halten wir für Sie unsere reichhaltige und ausgewählte Getränke- und Weinkarte bereit.

Nun können Sie unbeschwert Ihre Feier genießen, denn das Team freut sich schon, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.



*Michael Schwendemann
Gasthaus Schutterblick*

Talstr. 27

77978 Schuttertal

www.schutterblick.de

info@schutterblick.de

Kalte Vorspeisen

- * Knackiger Blattsalat mit unserem Hausdressing⁹⁾,
dazu
 - Gebratenen Putenstreifen 16,90€
 - Gebratenem Lachs 16,90€

Dazu servieren wir Stangenweißbrot

Sprechen Sie uns an wenn Sie eine andere Auswahl
zu Salat möchten

- * Melonencocktail mit
Schwarzwälder Schinken⁹⁾ und
Stangenweißbrot 12,70€
- * Geräucherte Bachforellenfilet
mit Sahnemeerrettich⁹⁾, Butter, Toast 12,70€
- * Hausgebeizter Norwegischer Wildlachs
mit Sahnemeerrettich⁹⁾, Butter, Toast 16,90€

Suppen:

- | | |
|---|-------|
| * Kraftbrühe ³⁾¹² mit | |
| – Eierstich | 5,10€ |
| – Fadennudeln | 4,80€ |
| – Flädle | 5,30€ |
| – Fleischklößchen | 5,30€ |
| – Grießklößchen | 5,30€ |
| – Markklößchen | 6,30€ |
|
 | |
| * Champignonrahmsuppe | 5,50€ |
| * Gemüserahmsuppe ¹⁵⁾ nach Saison | 5,50€ |
|
 | |
| * Badische Kartoffelsuppe ¹⁵⁾ | 5,30€ |
| * Käsecremesuppe ¹⁾⁸⁾ mit Knoblauchkracherle | 7,30€ |

Hauptgericht:

* Hähnchenbrustfilet	24,20€
* Putenschnitzel mit Cornflakes oder Sesam paniert	20,50€
* Schweineschnitzel paniert	18,50€
* Schweinebraten ⁹⁾¹²⁾	18,20€
* Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln	20,70€
* Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	20,70€
* Schweinelendchen in Schnittlauchrahmsoße ⁹⁾¹²⁾	24,80€
* Schweinelendchen in Pfifferlingrahmsoße ⁹⁾¹²⁾	27,40€
* Rinderzunge in Madeirasoße	20,40€
* Rinderschmorbraten ⁹⁾¹²⁾	21,60€
* Sauerbraten ⁹⁾¹²⁾	20,40€
* Kalbsrahmbraten ⁹⁾¹²⁾	24,20€
* Kalbschnitzel paniert	27,30€
* Kalbsrückensteak mit Kräuterbutter	30,00€
* Kalbsrückensteak mit Pfifferlingrahmsoße	32,20€
* Grillplatte (Kalbsteak, Filet von Schwein und Rind, Pfifferlingrahmsoße ⁹⁾¹²⁾ , Knoblauchbutter, Kräuterbutter)	30,80€
* Wildtopf	24,30€
* Wildbraten ⁹⁾¹²⁾	27,10€

Vegetarisches Gericht:

- * 1 Port. Gemüse-Bratlinge 15,20€

Veganes Gericht:

- * 1 Port. vegane Bratlinge 15,20€

Beilagen:

- * Butternudeln
- * Gratin Kartoffeln
- * Krokette
- * Mandelbällchen
- * Pommes frites
- * Pommes Dauphins³⁾
- * Reis⁵⁾
- * Semmelknödel
- * Spätzle

Im Preis der Hauptgerichte sind ein bunter Salat und Sättigungsbeilagen inbegriffen.

Selbstverständlich können Sie gegen einen Aufpreis auch einen saisonalen Salat ordern.

Es empfiehlt sich nicht mehr als drei Sättigungsbeilagen auszusuchen.

Möchten Sie als weitere Beilage **Gemüseplatten**,
so berechnen wir Ihnen pro Person 4,50€

Dessert:

- * Frischer Fruchtsalat⁽¹⁴⁾ mit Vanilleeis 6,40€
- * Kirschwassereisbömble an frischen Früchten⁽¹⁴⁾ 6,70€
- * Apfelterrine mit Vanilleeis 7,30€
- * Panna cotta mit frischen Früchten⁽¹⁴⁾ 7,30€
- * Parfait von weißer Schokolade mit frischen Früchten⁽¹⁴⁾ 7,30€
- * Zweierlei Mousse an frischen Früchten⁽¹⁴⁾ 8,50€
- * Dessertteller „Schutterblick“⁽⁹⁾⁽¹⁴⁾ 9,40€
- * Käseteller⁽¹⁾⁽⁸⁾ mit Trauben und verschiedene Brotsorten 8,50€

möchten Sie lieber eine Eisvariation, so können Sie diese aus der Hauptkarte der Restaurants wählen

Wünschen Sie zusätzlich Kaffee⁽¹⁾ und ein Kuchenbüffet, so müssen wir Sie leider darauf aufmerksam machen, dass es uns laut Hygienevorschriften nicht möglich ist, Ihnen Kuchen zur Verfügung zu stellen. Gerne können Sie jedoch Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Sofort nachdem Sie diesen abgegeben haben, werden wir ihn kühl stellen. Somit wird die Kühlkette von unserer Seite nicht unterbrochen.

Wir berechnen Ihnen pro Kuchengedeck 3,50€

Die Kaffeepreise entnehmen sie bitte unserer Getränkekarte

Zusatzstoffe

Nr.	Kennzeichnung auf der Speisekarte	Beispiele für Lebensmittel
1	mit Konservierungsstoff	Trockenfrüchte, Wein, Fleisch- und Fischerzeugnisse, Fertigsalate, Käse (Rinde)
2	mit Farbstoff	Limonaden, Liköre, Mayonnaise
3	mit Antioxidationsmittel	Würzmittel, Fleischerzeugnisse
4	mit Süßungsmittel Saccharin	Süßstofftabletten für Kaffee / Tee
5	mit Süßungsmittel Cyclamat	Süßstofftabletten für Kaffee / Tee
6	mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylanunquelle	Cola Light / Zero, Light bzw. Diät-Produkte im Allgemeinen
7	mit Süßungsmittel Acesulfam	zuckerfreie Süßigkeiten wie Kaugummi, „Light“-Sorten von Limonaden
8	mit Phosphat	Fleischerzeugnisse, Milchprodukte wie Käse, Kaffeeweißer, Cola
9	geschwefelt	Trockenfrüchte, Nüsse, Fleisch- und Fischersatz, Chips
10	chininhaltig	Bitter Lemon Lemonade, Tonic Water
11	coffeinhaltig	Cola, Energy Drinks
12	mit Geschmacksverstärker	Fertigsuppen, Fertigsaucen, Chips („Knabberartikel“)
13	geschwärzt	schwarze Oliven
14	gewachst	Zitrusfrüchte, Äpfel, Melonen
15	gentechnisch verändert	diverse Öle (z.B. aus gentechnisch verändertem Raps), Süßmaiskolben, Lectin aus Sojabohnen, Aromen

Wir halten für Sie unsere Allergene Speisekarte bereit

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer