



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