



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

Suppen:

- * Kraftbrühe mit:
 - Eierstich 6,10 €
 - Fadennudeln 5,70 €
 - Flädle 6,30 €
 - Fleischklößchen 6,30 €
 - Grießklößchen 6,30 €
 - Markklößchen 7,00 €
- * Badische Kartoffelsuppe⁸⁾⁹⁾ 6,30 €

Vegetarische Suppen:

- * Gemüserahmsuppe (nach Saison) 6,60 €
- * Champignonrahmsuppe 6,60 €
- * Käsecremesuppe mit Knoblauchkracherle 8,70 €

Hauptgerichte:

* Hähnchenbrustfilet	28,80 €
* Putenschnitzel mit Cornflakes paniert	23,60 €
* Schweineschnitzel paniert	21,80 €
* Schweinebraten	21,80 €
* Schweinerückensteak mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln	23,20 €
* Schweinelendchen in Schnittlauchrahmsoße	28,80 €
* Schweinelendchen in Pfifferlingrahmsoße	31,80 €
* Rinderzunge in Madeirasoße ⁹⁾	22,80 €
* Rinderschmorbraten ⁹⁾	24,50 €
* Sauerbraten ⁹⁾	24,50 €
* Kalbsrahmbraten	28,00 €
* Kalbschnitzel paniert	32,00 €
* Kalbsrückensteak mit Kräuterbutter	34,00 €
* Kalbsrückensteak mit Pfifferlingrahmsoße	36,00 €
* Grillplatte (Filet vom Schwein, Kalbsteak, Rumpsteak) Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Pfifferlingrahmsoße	36,00 €
* Wildtopf ⁹⁾	29,00 €
* Wildbraten ⁹⁾	32,00 €

Unsere Fleischprodukte sind überwiegend aus heimischen Betrieben und Wäldern.

vegetarisch / vegane Gerichte:

* 1 Portion Gemüse-Bratlinge	16,00 €
* 1 Portion veganes Nudelgericht	16,00 €

Beilagen:

- * Butternudeln
- * Gratin-Kartoffeln
- * Kroketten
- * Mandelbällchen
- * Pommes frites
- * Pommes Dauphins
- * Reis¹⁵⁾
- * Semmelknödel⁸⁾⁹⁾
- * 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

5,40 €

Dessert:

* Frischer Fruchtsalat ¹⁴⁾ mit Vanilleeis (Saisonal von Frühjahr – Herbst)	7,00 €
* Kirschwasser-Eisbömble an frischen Früchten	8,00 €
* Apfelterrine mit Vanilleeis	8,50 €
* Panna cotta mit frischen Früchten ¹⁴⁾	8,50 €
* Parfait von weißer Schokolade mit frischen Früchten ¹⁴⁾	8,50 €
* Zweierlei Mousse an frischen Früchten ¹⁴⁾	10,00 €
* Dessertteller Schutterblick	11,50 €

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

Wünschen Sie zusätzlich Kaffee¹¹⁾ und ein Kuchenbüffet, so müssen wir Sie 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 4,20 €.

Die Kaffeepreise entnehmen Sie bitte aus unserer Getränkekarte.