

Speisen & Getränke



*Hotel - Restaurant
Schute*

Historie

Tradition seit 1904

Das Hotel, dessen Bau 1884 errichtet wurde, kaufte am 28. März 1904 Johannes Schute, der Großvater des jetzigen Besitzers von Franz Niemann. Weit über die Grenzen Emsteks hinaus genoss Schutes Hotel schon damals einen guten Ruf. Da seinerzeit die Reisenden nicht per Auto, sondern mit dem Pferd und Wagen ankamen, hatte das Hotel große Nebengebäude für die Unterbringung der Pferde und Kutschen.



In der Allerheiligennacht des Jahres 1941, als Emstek von mehreren Bomben getroffen wurde, erlitt auch das Hotel Schute großen Schaden. Trotzdem wurde es vom Landkreis beschlagnahmt, da alle männlichen Mitglieder der Familie Schute zum Kriegsdienst einbezogen worden waren. In dem großen Bau brachte man zunächst die bombengeschädigten Emsteker Familien und später mehrere Flüchtlingsfamilien unter.

Im Jahre 1949 ging dann die Erbgemeinschaft Schute daran, wieder eine Gaststätte und ein Hotel einzurichten, um die Tradition fortzusetzen.

1953 kaufte Leo Schute von seinen Miterben (Geschwistern) das Hotel. Im Sommer des gleichen Jahres wurden alle Räume des ersten Stockwerks wieder für Hotelzwecke freigegeben, und Leo Schute renovierte das Hotel mit allem modernem Komfort, die den damaligen Anforderungen gerecht wurden,

und somit entstand ein neuzeitliches Hotel.

Am 1. März 1981 übernahm Küchenmeister Georg Schute von seinem Vater Leo Schute die Leitung des Hotels. Er verstand es, das Hotel und Restaurant weiter als modernen Gastronomiebetrieb zu führen und brachte viele Innovationen, bis hin zum freien W-Lan für die Gäste auf den Weg.



Diesen Weg möchte auch Tobias Schute weiter gehen. Ab Anfang 2016 ist der gelernte Koch, der seinen Beruf im Jagdhaus Eiden in Bad Zwischenahn erlernte, mit in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Er wird zukünftig die Geschäfte komplett übernehmen und dann in der bereits 4. Generation das Hotel und Restaurant weiterführen. In diesem Zuge werden auch die Räumlichkeiten umgestaltet und modernisiert. Die Küche wurde bereits 2015 in einem anderen Teil des Gebäudes neu eingerichtet, um mehr Platz für einen Saal zu schaffen, der optimale Möglichkeiten für Feiern und Tagungen bis 100 Personen bietet.

Damals, wie heute, steht die Zufriedenheit des Gastes im Hause Schute an erster Stelle. Weit über die Grenzen ist die familiäre Atmosphäre bekannt und sehr geschätzt. Diese Ziele sollen auch weiterhin bestehen -

Suppen

Französische Zwiebelsuppe

mit Croutons gratiniert

- 3,60 -

Gulaschsuppe

mit Baguette

- 3,80 -

Tomatencremesuppe

mit Crème fraîche und gebackenem Ruccola

- 3,60 -

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

- 3,60 -

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Jahreszeitlicher Blattsalat

mit Balsamico-Dressing oder Joghurt-Dressing

- 3,20 -

Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen

und Joghurt- oder Balsamico-Dressing, dazu reichen wir frisches Baguette

- 6,80 -

2 Rösti-Taler mit Tomate, Mozzarella & Pesto überbacken

dazu Salatgarnitur

- 6,80 -

Räucherlachsscheiben

mit Kräutercreme, Baguette und Salat

- 5,80 -

2 Schweinelendchen

mit Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Salat

- 8,50 -

Tomaten-Bruschetta

mit Chorizo Salami und Salat

- 5,20 -



Gerichte vom Schwein

Gogerichtspfanne

1 Rindersteak, 2 Schweinelendchen und 1 kleines Hähnchenbrustfilet
mit Champignons, Bacon, Speckbohnen und Bratkartoffeln

- 15,00 -

Cordon bleu

mit Kroketten und Gemüse

- 12,80 -

Schnitzel Bauern Art

mit Pommes und Salat

- 11,80 -

Schweinelendchen mit Pfeffer- oder Senfsoße

dazu Kroketten, Speckbohnen und Salat

- 14,50 -

Schweinelendchen mit Krabben

Tomaten und Sauce Hollandaise mit Käse überbacken, Pommes und Gemüse

- 18,50 -

Schweinerückensteak

mit Kräuterbutter, Pommes und Salat

- 10,50 -

Gerichte vom Rind

Rumpsteak Hofmeister

mit Grilltomate, Kräuterbutter, Knoblauchbaguette und Pommes

200 g - 18,20 - | 250 g - 21,80 -

Pfeffersteak

mit Pfeffersoße, Kroketten und Salat

200 g - 18,20 - | 250 g - 21,50 -

Herrensteak

mit Champignons, Zwiebeln und Röstkartoffeln

200 g - 18,90 - | 250 g - 22,00 -



Vom Hähnchen

Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich, Sauce Hollandaise und Käse überbacken

dazu servieren wir Kroketten und Salat

- 12,90 -

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

dazu gibt es Pommes und Gemüse

- 11,90 -

Hähnchenbrustfilet mit Currysoße

dazu Reis und Salat

- 12,90 -

Vegetarisch

Zucchini Schiffchen

gefüllt mit Paprika und Zucchini, überbacken mit Mozzarella,

dazu Tomatensoße und Kürbiskarottenrösti

- 9,50 -

Gebratene Aubergine

mit Tomaten und Pesto gratiniert, dazu reichen wir Sugo und Nudeln

- 9,80 -

Fischgerichte

Pochierter Lachs

mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Gemüse

- 13,50 -

Gebratenes Rotbarschfilet

Champignons, Schinken, Bratkartoffeln und Salat

- 12,50 -



Für Kinder

Kleines Schnitzel

mit Pommes

- 4,80 -

Fischstäbchen

mit Pommes

- 5,20 -

Bolognese oder Tomatensoße

mit Bandnudeln und Salat

- 4,80 -

Dessert

Crème Brûlée

mit Obst garniert

- 4,60 -

Warmer Schokoladen Brownie

mit Walnüssen, Bourbon Vanilleeis und Sahne

- 4,80 -

Vanilleeis

mit heißen Kirschen und Sahne

- 3,80 -

Falls Sie Wünsche zur Änderung bei der Zusammenstellung der Gerichte haben,
können Sie uns gerne ansprechen



Biere

Fassbier

Veltins Pilsener vom Fass	Gl. 0,20 l	1,50 €
Veltins Pilsener vom Fass	Gl. 0,30 l	2,20 €
Veltins Pilsener vom Fass	Gl. 0,40 l	3,00 €

Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33 l	2,20 €
Veltins alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,20 €
Malzbier	Fl. 0,33 l	2,00 €
Krombacher Pils	Fl. 0,33 l	2,20 €
Erdinger Weißbier Hefe	Fl. 0,50 l	3,60 €
Erdinger alkoholfrei	Fl. 0,50 l	3,60 €
Franziskaner Dunkel	Fl. 0,50 l	3,60 €

Spirituosen

		2 cl	
Berentzen Weizenkorn	32 %	2 cl	1,10 €
Rosche	32 %	2 cl	1,40 €
Rosche Uralt	38 %	2 cl	1,60 €
Waldfrucht	20 %	2 cl	1,10 €
Pfefferminzkorn	32 %	2 cl	1,30 €
Schinkenhäger	38 %	2 cl	1,40 €
Jubiläums Aquavit	42 %	2 cl	2,20 €
Linie Aquavit	42 %	2 cl	2,20 €
Malteserkreuz Aquavit	40 %	2 cl	2,00 €
Gordon's London Dry Gin	38 %	2 cl	1,50 €
Friesengeist - brennend serviert	56 %	2 cl	2,20 €
Wodka Gorbatschow	40 %	2 cl	1,40 €
Puschkin Wodka	40 %	2 cl	1,30 €
Jim Beam Bourbon	40 %	2 cl	1,80 €
Ballantines Scotch	40 %	2 cl	1,80 €
Hansen-Rum	40 %	2 cl	1,40 €
Havanna-Club	40 %	2 cl	1,80 €
Bacardi Rum Carta Blanca	37,5 %	2 cl	1,40 €
Bailey's Irish Cream	17 %	2 cl	2,00 €
Möwenschiss	32 %		1,50 €
Ouzo	37,5 %		1,60 €



Longdrinks mit 2 cl Alkohol

Cola Korn	0,10 l	1,80 €
Cola Weinbrand	0,10 l	1,80 €
Cola Whiskey	0,10 l	2,20 €
Cola Bacardi	0,10 l	2,20 €
Cola Havanna	0,10 l	2,20 €

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	1,80 €
Kaffee	Kännchen	3,60 €
Tee	Glas	1,80 €
Tee	Kännchen	3,60 €
Schokolade	Pott	2,50 €
Schokolade	Kännchen	3,60 €
Cappuccino	Pott	2,80 €
Latte Macchiato	Pott	2,80 €
Espresso	Tasse	2,00 €
Glühwein	Glas	2,50 €
Grog von 4 cl Hansen Rum	Glas	3,00 €
Irish Coffee	Glas	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

	Gl. 0,2 l	Gl. 0,3 l	Gl. 0,4 l
Coca Cola ^{4,5}	1,50 €	2,00 €	3,00 €
Coca Cola light ^{1,3,4,5}	1,50 €	2,00 €	3,00 €
Fanta ^{1,2,4}	1,50 €	2,00 €	3,00 €
Sprite ¹	1,50 €	2,00 €	3,00 €
Apfelsaft	1,50 €	2,00 €	3,00 €
Orangensaft	1,50 €	2,00 €	3,00 €
Johannesbeernektar	1,50 €	2,00 €	3,00 €
Ginger Ale ⁶	Fl. 0,25 l		3,00 €
Bitter Lemon ⁶	Fl. 0,25 l		3,00 €
Apollinaris Brunnen	Fl. 0,25 l		2,00 €
Apollinaris still	Fl. 0,25 l		2,00 €
Apollinaris Brunnen	Fl. 1,00 l		5,20 €

Zusatzstoffe:

1=konserviert 2=mit Antioxidationsmittel 3= enthält eine Phenylalaninquelle 4=mit Farbstoff 5=koffeinhaltig 6=chininhaltig



Kräuterschnäpse

Jägermeister	35 %	2 cl	1,50 €
Bergfeuer	50 %	2 cl	2,00 €
Blutwurz	50 %	2 cl	2,20 €
Underberg	44 %	2 cl	2,20 €
Fernet Branca	42 %	2 cl	1,60 €
Kümmerring	35 %	2 cl	1,50 €
Hinten Hoch	35 %	2 cl	1,80 €
Schoko Chili	35 %	2 cl	2,20 €
St. Hubertus Tropfen	30 %	2 cl	1,30 €

Weinbrand und Cognac

Mariacron	36 %	2 cl	1,50 €
Asbach Uralt	38 %	2 cl	2,00 €
Remy Martin	40 %	2 cl	2,80 €
Hennessy	40 %	2 cl	2,80 €

Aperitif - Dessertwein

Martini Bianco	15 %	5 cl	2,20 €
Campari 2 cl mit Orangensaft		0,10 l	1,80 €
Sandemann Sherry medium	17 %	5 cl	2,20 €
Portwein	17 %	5 cl	2,20 €

Obstbrände

Nussbrand	38 %	2 cl	2,00 €
Marillenbrand	38 %	2 cl	2,00 €
Birnenbrand	38 %	2 cl	2,00 €

Offene Weine

Moselwein	Gl. 0,10 l	2,00 €
Rotwein	Gl. 0,10 l	2,00 €
Weißherbst	Gl. 0,10 l	2,00 €





... frisches
Veltins



VELTINS





Schute

Hotel | Restaurant | Saal | Tagungen