

Herzlich Willkommen
im
Restaurant Strandcafé

Wir wünschen
Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt.

Gerne beraten und informieren
wir Sie über die Allergenen Zutaten
unserer Speisen.
Unsere Saucen werden mit Maisstärke gebunden.

Aperitif



Glas
Carolina Elisabeth Brut⁹
Cuvée von Weißburgunder und
Spätburgunder -blanc de noir -
Lorenz Keller, Erzingen
0,1l € 6,50



Birnoh
Ur-Destillat alter Birnensorte
im Holzfass gereift
„Stahlinger“ Streuobstmosterei
5 cl € 5,90

Alkoholfreier Hugo^{2,10,3}
(Holunderblütensirup, Ginger-Ale, Soda)
0,2 l € 6,50

Alkoholfreier Hauscocktail
(Sanbitter², Orangensaft und Soda)
0,2 l € 6,50

2 mit Farbstoff, 9 enthalten Sulfite, 10 chininhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel

Gutes vom See Menü

Hausgemachte
Flädlesuppe
mit Peterle



€ 8,20

„Hausherrenteller“
Schweinefiletmedaillons, Champignonrahmsoße,
Spätzle und Gemüse vom Markt

€ 24,50

Schwarzwälder Kirsch im Glas

€ 6,50

Menüpreis € 35,00

Weinempfehlung

2021 Reichenauer Hochwart
Spätburgunder Rotwein trocken
Winzerverein Reichenau

0,75l € 29,50

0,25l € 9,50

0,1l € 4,50



Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Flädle und Peterle

€ 8,20



Tomatenrahmsuppe
mit Bärlauchklößen

€ 8,20



Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat
mit gerösteten Kernen

€ 6,90



Räucherforellenfilet mit Kräuterschmand
und Wildkräutersalat

€ 14,50

Vitello Tonato
mit Kapern, Thunfischsoße
und Rucola

€13,50

Vorspeisenduett
Kleines Räucherforellenfilet mit Wildkräutersalat
und kleines Tomatensuppe

€ 12,50

Kleine Gerichte

Salatvariation
mit Blattsalaten und Rohkost der Saison

€ 14,80

oder

-mit gebratenem Zanderfilet

€ 21,50

oder

-mit Zanderknusperle¹² und Sauce Remoulade

€ 21,00



Maultaschen ^{2,1,3} / Bratenjus / Röstzwiebeln
Kartoffelsalat

€ 19,50



Wurstsalat
mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei

€ 13,50



Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Ei
€ 15,50



Vegetarische Gerichte

Frische Bandnudeln
mit hausgemachtem Pesto, Tomate
Parmesan und Rucola

€ 18,50

Rotes Curry / Gemüse / Limette
Basmatireis

€ 20,50

Fischgerichte

Unsere Fischlieferanten:
Dietrich aus Öhningen Fisch Koch, Reichenau

Fischvariation
Filets von Saibling, Zander, Lachsforelle
Riesling-Sauce / Blattspinat / Kartoffeln

€ 31,50

Gebratenes Saiblingsfilet in der Kräuterkruste
auf Fenchelrahmgemüse mit Rotem Reis

€ 32,50



Fleischgerichte

Geschmorte Kalbsbäckle in kräftiger Jus mit
Frühlingsgemüse und Kartoffeltalern



€ 28,50

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken
Röstzwiebeln / Rotweinsauce
hausgemachten Spätzle

€ 32,50

220 gr. Rumsteak-Steak vom Grill
englisch / medium / durchgebraten
mit Pommes und Kräuterbutter

€ 31,50

„Hausherrenteller“
Schweinefiletmedaillons, Champignonrahmsoße
Spätzle und Gemüse vom Markt



€ 24,50

Dessert

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
€ 4,80

Hausgemachte Crème Brûlée
€ 8,50



Weisse Schoko Panna-Cotta
auf Waldbeerkompott
€ 8,50

Apfelstrudel / Vanilleeis,
Vanillesauce^{1,2} / Sahne¹
€ 8,40

SchwarzwälderKirsch im Glas
€ 6,50

Eisbecher

Wir servieren Ihnen Mövenpick – Eis

Eiskaffee/Eisschokolade / Sahne	€ 6,80
Vanilleeis / Sahne / heißer Schokoladensauce	€ 8,70
Vanilleeis / Sahne / heiße Himbeeren	€ 8,70
Schwarzwaldbecher	
Vanille- und Schokoladeneis / Schattenmorellen / Kirschwasser / Sahne	€ 8,20
Eierlikörbecher	
Vanille-, Schokoladen- und Walnusseis / Eierlikör / Sahne	€ 8,60
2 Kugeln Espresso-Krokant-Eis	
Baileys / Sahne	€ 6,90

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 enthalten Sulfite