

*Herzlich Willkommen
im
Restaurant Strandcafé*

*Das Team wünscht
Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt.*

*Gerne beraten und informieren
wir Sie über die Allergenen Zutaten
unserer Speisen.*

Zum Aperitif

Lillet Wild Berry

0,2l 4,90 €

Bodensee Birnroh auf Eis
Ur-Destilat und Keltersaft
alter Birnensorten
im Holzfass gereift

5 cl. 5,20 €

Ein Glas Reinecker

Crémant Brut ⁴

Cuvée Sauvignon blanc,
Weißburgunder und Chardonnay
Privat-Sektkellerei Reinecker Auggen

0,1l 4,80 €

Alkoholfreier Hugo^{1,12,13}

(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)

3,80 €

Alkoholfreier Hauscocktail

(Sanbitter^{12,14}, Orangensaft und Soda)

3,80 €

Weinempfehlung

Kress rose⁴

trocken 2016

Gutsabfüllung Weingut Kress
Überlingen/Hagnau

6,50 €

¹ Farbstoff ⁴ enthalten Sulfite, ¹³ chininhaltig ¹² Säuerungsmittel

Menü

*Fruchtige Paprika-Tomatensuppe
mit Rucola und Tomatenwürfeln*

5,50 €

*Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen
Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

27,50 €

oder

*Rotbarbenfilet gegrillt, Safransauce
Ratatouille Gemüse und Basmatireis*

20,50 €

*Erdbeerjoghurteis
mit Mousse au chocolat*

5,50 €

*Menü Rinderfilet 36,00 €
Menü Rotbarbenfilet 29,50 €*

*Ganzer Saibling gebraten an Limettenbutter
mit Kartoffeln*

19,50 €

Vorspeisen

*Rinderkraftbrühe
mit Flädle*

4,50 €

*Pfifferlingrahmsuppe
mit Kräuterschöberl*

6,00 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan und Pinienkernen*

12,50 €

*Überbackener Ziegenkäse Picandou
mit Thymianhonig und saisonale Salatvariation*

12,50 €

*Marinierte gegrillte Riesengarnelen
an sommerlichen Blattsalaten
mit Chili Ingwer Dip*

Vorspeise 12,50 €

große Portion 17,50 €

*Wildkräutersalat
mit Mozzarella Kugeln
Kirschtomaten und Parmaschinken*

9,50 €

Kleiner Salatteller

4,50 €

Salate von der Bodenseeregion

Große saisonale Salatvariation

6,80 €

Salatteller mit gebratenem Maishähnchen

13,80 €

Salatteller mit Rumpsteak und Kräuterbutter

20,50 €

Salatteller mit gebratenem Zanderfilet

17,80

Salatteller mit Zanderknusperle

14,50 €

*Salatteller mit gebackener Kartoffel
und Kräuterquark*

9,50 €

Wurstsalat^{3,6,12}, bunt garniert

7,50 €



Wurstsalat^{3,6,12} mit Käse, bunt garniert

8,00 €



Vegetarische Gerichte

Gemüsestrudel mit Tomatenconfit

13,00 €

*Spinatknödel
mit Pfifferling a la creme*

14,50 €

Fischgerichte

Fischlieferant Fischer Keller aus Bankholzen, Dietrich Öhningen
und Fischmarkt Koch + Familie Böhler von der Reichenau

Fischvariation

*Saiblings-, Zander- und Lachsforellenfilet
an Rieslingsauce, mit Blattspinat und Kartoffeln*

19,50 €

*Felchenfilet in Mandelbutter
mit Blattspinat und Kartoffeln*

19,50 €

*Zanderfilet gebraten mit gegrillten Pfifferlingen
und Tagliatelle*

21,50 €

*Egli Filet in Mandelbutter
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

22,00 €

*Rotbarbenfilet gegrillt, Safransauce
Ratatouille Gemüse und Basmatireis*

20,50 €

*Ganzer Saibling gebraten an Limettenbutter
mit Kartoffeln*

19,50 €

Fleischgerichte

*In Rotwein geschmorte Schweinsbäckchen
mit Karotten und Bandnudeln*

17,50 €

*Gebratene Schweinemedallions
mit Pfifferlingrahmsauce
Gemüse der Saison und Spätzle*

21,50 €



*gegrilltes Kalbsteak mit Kräuterbutter
Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

25,50 €

*Rumpsteak mit Kräuterbutter
englisch, medium oder durch gebraten
und Pommes frites*

20,50 €

*Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln,
Bratenjus und Spätzle*

20,50 €

*Perlhuhnbrust an Kräuterjus
mit Sommergemüse
und Basmatireis*

20,50 €

Kinderkarte

*Chicken- Nuggets mit Pommes frites
und Salat*

7,50 €

Ein Paar Wienerle^{3,6,12} mit Pommes frites

5,80 €

*Zanderfilet gebraten
mit Karottengemüse und Stampfkartoffeln*

13,00 €

*Portion Pommes frites
mit Ketchup*

4,00 €

Spätzle mit Soße

3,50 €

Dessert

heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

3,50 €

Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt

6,00 €

*Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren
und Rhabarber Joghurteis*

7,50 €

*Limetten Quarkmousse mit frischen Früchten
und Mangosorbet*

7,50 €

*Erdbeerparfait
mit Mango Papaya Ragout
und Joghurteis*

7,50 €

Creme Brûlée

4,00 €

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne

6,00 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne

6,30 €

*Stellen Sie sich Ihr Dessert selbst nach Ihren Wünschen
zusammen*

jeder Artikel 2,50 €

*Schokoladenmousse
Limetten-Quarkmousse
Erdbeerparfait
ein Apfelküchle
Rhabarber Joghurteis*

eine Eis Kugel 1,50 €

*Vanille, Schokolade, Himbeere,
Karamell, Walnuss, Joghurt*