

*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 <sup>4</sup>*

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

0,1l 4,80 €

*Alkoholfreier Hugo<sup>1,12,13</sup>*

*(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)*

3,80 €

*Alkoholfreier Hauscocktail*

*(Sanbitter<sup>12,14</sup>, Orangensaft und Soda)*

3,80 €

## *Weinempfehlung*

*Kress rose<sup>4</sup>*

*trocken 2016*

*Gutsabfüllung Weingut Kress*  
*Überlingen/Hagnau*

6,50 €

<sup>1</sup> Farbstoff <sup>4</sup> enthalten Sulfite, <sup>13</sup> chininhaltig <sup>12</sup> Säuerungsmittel

## Menü

*Rinderkraftbrühe  
mit Grießklöschen*

5,50 €

\*\*\*

*Rinderfilet mit Portweinjus  
Sommergemüse und Tagliatelle*

26,50 €

oder

*Bodensee Felchen Filet gebraten  
mit Mandelbutter  
auf Blattspinat und Kartoffeln*

19,50 €

\*\*\*

*Dessertteller „Strandcafe“*

5,50 €

*Menü Rinderfilet 36,00 €*

*Menü Bodensee Felchen 29,50 €*

-----  
*Ganzer Saibling gebraten an Limettenbutter  
mit Kartoffeln*

21,50 €

## Vorspeisen

*Gurkenkaltschale*

5,50 €

*Rinderkraftbrühe  
mit Flädle*

4,50 €

*Pfifferlingrahmsuppe  
mit Kräuterschöberl*

6,00 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,  
Parmesan und Pinienkernen*

12,50 €

*Sommerlicher Blattsalat  
mit gegrillten Garnelen*

Vorspeiseportion 12,50 €

große Portion 17,50 €

*Überbackener Ziegenkäse Picandou  
mit Thymianhonig und saisonale Salatvariation*

12,50 €

*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<sup>3,6,12</sup>, bunt garniert*

8,20 €



*Wurstsalat<sup>3,6,12</sup> mit Käse, bunt garniert*

8,90 €



## Vegetarische Gerichte

*Gemüsestrudel mit Tomatenconfit*

13,00 €

*Spinatknödel  
mit Pfifferling a la creme*

14,50 €

*3 Konservierungsstoff 6 Antioxidationsmittel 12 Säuerungsmittel*

## *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 €*

*Ganzer Saibling gebraten an Limettenbutter  
mit Kartoffeln*

*21,50 €*

## 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 €

*Zwiebelfrostbraten 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<sup>3,6,12</sup> 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 €*

*Schokoladenmouse mit frischen Erdbeeren  
und Rhabarber Joghurteis*

*7,50 €*

*Limetten Quarkmouse 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-Quarkmouse*

*Erdbeerparfait*

*ein Apfelküchle*

*Rhabarber Joghurteis*

*eine Eis Kugel 1,50 €*

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