



*Herzlich Willkommen
im
Restaurant Strandcafe*



*Gerne beraten wir Sie und sollten Sie von Allergien betroffen sein,
informieren wir Sie gerne über die allergenen Zutaten unserer Speisen.*



Aperitif-Empfehlung



*Weihnachtscocktail
mit Etter Pflümlilikör, weihnachtliche Gewürze
und Sekt aufgefüllt
0,1 l 5,20 €*

*Alkoholfreier Advenstcocktail
aus Streuobstapfel-, Birnensaft, Zimt, Mandel
und Mineralwasser
0,2 l 4,60 €*

*Bodensee Birnoh auf Eis
Ur-Destilat und Keltersaft
alter Birnensorten im Holzfass gereift
5cl. 4,80 €*

*Reinecker Sektkellerei
Crémant Brut
0,1 l 4,80 €*

*Jahrgangsekt
Pinot Rosé
0,1 l 5,20 €*



Weihnachtsmenü



Gruß aus der Küche

*Wildterrine mit Rehfilet, Pistazien und Dörripflaumen an Nüsslisalat
mit Himbeer-Vinaigrette
oder
Zander Lachsterrine an Nüsslisalat
mit Himbeer-Vinaigrette*

*Pastinakencremesuppe
mit Lauchstreifen und Speckchips*

*Heilbutt unter der Walnuss-Kruste
Gemüseflan und Duett vom Reis
oder
Tranchen vom Kalbsfilet, Morchelsahnesauce,
Gemüsekörbchen und Tagliatelle
oder
Zweierlei von der Gans mit Apfelrotkohl,
glasierten Maronen und Kartoffelklößen*

*Eisstollen mit Glühweinkirschen und Vanillemousse
oder
Zimtparfait, Vanillemousse und Zwetschgenröstel*

*Menü komplett 49,50 €
Menü ohne Vorspeise 39,50 €
Menü ohne Suppe 45,50 €*



Weihnachtsmenü - vegetarisch -



Gruß aus der Küche

*Lauch Quiche
an Nüsslisalat mit Himbeer-Vinaigrette*

Pastinakencremesuppe

*Gefüllte Tomaten
mit Ziegenkäse aus der Käserei Höchsten
auf Nudelrisotto mit Basilikumschaum
und dreierlei Karotten*

*Eisstollen mit Glühweinkirschen
und Vanillemousse
oder
Zimtparfait, Vanillemousse
und Zwetschgenröstel*

*Menü komplett 38,50 €
Menü ohne Vorspeise 28,50 €
Menü ohne Suppe 33,00 €*

