

*Herzlich Willkommen
im
Restaurant Strandcafé*

*Das Team wünscht
Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt.*

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

Zum Aperitif

Bodensee Birnroh auf Eis
Ur-Destilat und Keltersaft
alter Birnensorten
im Holzfass gereift
5 cl. 5,20 €

Herbstcocktail⁴
Bodensee Cidre
von der Streuobstmosterei Schäfer in Stähringen
mit Crémant
4,60 €

Lillet Wild Berry^{12, 4}
0,2l 4,90 €

alkoholfreier Hugo^{1,12,}
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)
3,80 €

Weinempfehlung

Primitivo del Salento I.G.P.
Duca del Salento⁴
0,25 l 7,50 €
0,10 l 3,75 €
0,75 l 22,50 €

1 Farbstoff 12 Säuerungsmittel 4 enthalten Sulfite

Wildspezialitäten aus der Region

*Wildterrine an Preiselbeerkürbischutney
mit Feldsalat und Kartoffeldressing*
9,80 €

Feldsalat mit Wildschweinschinken
9,50 €

Wildkraftbrühe mit Wildnockeln
6,50 €

*Rehmedaillon Wacholderrahm
mit Maronen, Preiselbeerbirne,
Wirsing und Dauphinkartoffeln*
27,50 €

*Rehragout mit Apfelrotkohl,
mit Maroni, Preiselbeerbirne
und Kartoffelklößchen*
19,50 €

*Rehbraten mit Preiselbeerrahm
Rosenkohl, Maronen und Spätzle*
19,50 €

*Wintergemüseteller
Rosenkohl, Apfelrotkohl, Wirsing,
Maroni, Preiselbeerbirne und Kartoffelklöße*
14,50 €

*29.12.2017
Degustationsmenü
„ein Feuerwerk der Genüsse und Gewürze“
in 6 Gänge
Moderation Klaus Neidhart
Preis p.P. 79,00*

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

4,50 €



*Hokaido Kürbissuppe
mit Ingwer*

5,50 €



*Wildterrine an Preiselbeerkürbischatnay
mit Feldsalat und Kartoffeldressing*

9,80 €



Feldsalat mit Wildschweinschinken

9,50 €



Wildkraftbrühe mit Wildnockeln

6,50 €



*Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola,
Parmesan und Pinienkernen*

12,50 €

*Marinierte gegrillte Riesengarnelen
an Sommerlichen Blattsalaten aus der Bodensee-Region
mit Chilli Ingwer Dip*

Vorspeise 12,50 €

groß Portion 17,50 €

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

8,20 €

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

8,90 €

Vegetarische Gerichte

Wintergemüseteller

*Rosenkohl, Apfelrotkohl, Wirsing,
Maroni, Preiselbeerbirne und Kartoffelklöße*

15,50 €

*Kürbismaultaschen mit Kirschtomaten
und Parmesan*

14,50 €



Fischgerichte

Fischlieferant Fischer Keller aus Bankholzen
Böhler Reichenau und Dietrich Öhningen

*Fischvariation
Saiblings-, Zander- und Lachsforellenfilet
an Rieslingsauce, mit Blattspinat
und Petersilienkartoffeln*

19,50 €

*Felchenfilet gebraten in Mandelbutter
mit Blattspinat und Petersilienkartoffel*

19,50 €

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

*Zanderfilet gebraten auf Kürbisgemüse
und Tagliatelle*

19,50 €

*Hechtfilet gebraten an Rosa-Pfeffer-Sahnesauce
mit Gemüsevariation und Basmati Reis*

20,50 €

*ganzer Saibling gebraten mit Limonenbutter
und Kartoffeln*

21,50 €

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Fleischgerichte

*Geschmorter Kalbsbug mit Sherryrahmsauce
Sommergemüse und Butterspätzle*

16,50 €

*Schweinemedallions
an Rahmsauce vom Cox Orange
buntes Gemüse und Tagliatelle*

19,50 €

*Kalbsfilet auf Höribülle-Chutney
und Butternudeln*

24,50 €

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

20,50 €

*Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln,
Bratenjus und Spätzle*

20,50 €

*Maispouardenbrust
an Rotwein-Höribülle Sauce
auf Lauchgemüse
und Dauphinkartoffeln*

17,50 €



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 €

*Rotweínbirne mit Vanillemousse
und Kürbiskernparfait*

7,80 €

*Lauwarme Apfeltarte
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis*

6,50 €

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

Vanillemousse

Kürbiskernparfait

Zwetschgenröster

ein Apfelküchle

eine Eis Kugel 1,50 €

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