

*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

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

ein Glas Engelhofer
Pelagius Ertzli
Gutedel Sekt
Flaschengärung
0,1l 4,80 €

alkoholfreier Hugo^{1,12,13}
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)
3,80 €

Weinempfehlung

Synera Crianza⁴ 2013 Spanien
Cuvée Cabernet, Merlot, Tempranillo
6 Monate in Eichenfässer
0,25 l 8,50 €
0,1 l 4,25 €

1 Farbstoff 4 enthalten Sulfite, 13 chininhaltig 12 Säuerungsmittel

Menü

*Pastinakencremesuppe
mit Chilifäden*

5,50 €

*Rotbarbenfilet mit Weißwein Sauce
Basmatireis und zweierlei Karotten*

20,50 €

Dessertvariation "Strandcafe"

6,80 €

Menü 31,00 €

Aschermittwoch

14.02.2018 ab 18.00 Uhr

Fischbuffet mit Vorspeise und Dessert

33,50 €



Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

4,50 €

*Wildkraftbrühe
mit Wildnockeln*

6,50 €

*Pastinakencremesuppe
mit Chilifäden*

5,50 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan und Pinienkernen*

12,50 €

*Winterliche Blattsalate
mit Gemüseflan und Kräutersauce*

9,50 €

*Feldsalat mit Walnußkernen
und gerauchtem Wildschweinschinken*

9,50 €

*Feldsalat mit Kartoffeldressing,
Speck und Croutons*

6,50 €

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, bunt garniert

7,50 €

Wurstsalat mit Käse, bunt garniert

8,00 €

Vegetarische Gerichte

Kürbis Ravioli

*mit Rucola, Cocktailtomaten
und Parmesan*

12,50 €

Winterlicher Gemüseteller

*Rahmwirsing, Blaukraut, Rosenkohl
glasierten Maroni, Preiselbeer und Semmelknödel*

15,50 €

Vegan

*Gefüllte Zucchini mit Gemüse Couscous
auf Tomaten-Basilikumconfit*

12,50 €

Fischgerichte

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

Fischteller

*Saibling, Lachsforelle, Zander mit Rieslingsauce
Blattspinat und Salzkartoffeln*

19,50 €

Meer

*Gebratenes Heilbuttfilet , Noilly Pratsauce
Basmatireis und zweierlei Karotten*

21,50 €

Bodensee

*Gebratene Felchenfilet 's in Mandelbutter
mit Blattspinat und Kartoffeln*

19,50 €

Wildspezialitäten aus Baden Württemberg

*Rehgulasch mit Preiselbeerbirne
glasierten Maroni
Apfelrotkohl und Semmelknödel*

19,50 €

*Rehmedallions Wacholderrahmsauce
glasierten Maronen
Rosenkohl, Butternudeln*

26,50 €

Fleischgerichte

*Geschmorter Lamnbraten aus der Keule
an Kräuterrotweinsauce
Ratatouille Gemüse und Bäckerin Kartoffeln
18,50 €*

*Schweinefilet am Stück gebraten
an Cöxlerahmsauce
Wirsinggemüse und Butterspätzle
19,50 €*

*Rumpsteak mit Kräuterbutter
englisch, medium oder durch gebraten
und Pommes frites
20,50 €*

*Zwiebelfrostbraten mit Röstzwiebeln,
Rotweinjus und Spätzle
20,50 €*

*Gebratene Barberie Entenbrust
an Cassis Sauce , glasierten Maroni
Rahmwirsing Dauphin Kartoffeln
21,50 €*

*Rinderfilet in Portweinsauce
Saison-Gemüse und Tagliatelle
26,50 €*

Kinderkarte

*Chicken- Nuggets mit Pommes frites
und Salat*

7,50 €

Ein Paar Wienerle 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 €

*Helles und dunkles Schokoladenmousse
mit warmen Sauerkirschen*

7,20 €

*Lauwarmer Schokokuchen
an Pflaumenragout*

6,80 €

Zimtparfait mit heißen Glühweinkirschen

6,80 €

*Bratapfel mit warmer Vanillesauce
und Vanilleeis*

4,30 €

Marillenknödel mit Vanillesauce

6,30 €

Apfelküchle mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne

6,30 €

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

jeder Artikel 2,50 €

Schokoladenmousse

Marillenknödel

Zimtparfait

Apfelküchle

eine Eiskugel 1,50 €

*Vanille, Schokolade, Erdbeer,
Pistazie, Karamell, Walnuss, Joghurt*