

*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*

*Crémant Brut  
mit Walderdbeerenlikör  
0,1l 5,10 €*

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

*ein Glas Reinecker  
Crémant Brut  
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>12,1</sup>, Orangensaft und Soda)  
3,80 €*

## *Weinempfehlung*

*Kress rose<sup>4</sup>  
trocken 2016  
Gutsabfüllung Weingut Kress  
6,50 € 0,25 l*

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

## Menü

*Paprikasuppe  
mit Basilikumklößchen*

5,50 €

\*\*\*

*Bodensee Rotaugenfilets  
in Mandelbutter gebraten  
mit Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln*

19,50 €

oder

*geschmorter Kalbsbug an Sherryrahm  
mit Gemüse und Spätzle*

18,50 €

\*\*\*

*Limetten-Panna cotta, Waldbeerengrütze  
und Schokoladenmousse*

6,50 €

*Menüpreis*

*mit Rotaugen 28,50 €*

*mit Kalbsbug 29,50 €*

## Vorspeisen

*Rinderkraftbrühe mit Flädle*

4,50 €



*Klare Fische  
suppe mit Lachsforelle, Zander, Saibling  
dazu Baguett mit Sauce Rouille*

6,50 €



*Pfifferlingrahmsuppe  
mit Kräuterschöberl*

6,50 €

*Wildkräutersalat  
mit Mozzarella Kugeln,  
Kirschtomaten und Parmaschinken*

9,50 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,  
Parmesan und Pinienkernen*

12,50 €

*Fischterrine mit Kräuterrahmdip  
und Wildkräutersalat*

10,80 €

*Quiche von Frühlingslauch  
mit sommerlichen Blattsalaten*

12,50 €



*Drei marinierte Riesengarnelen  
an sommerlichen Blattsalaten  
mit Chili Ingwer Dip*

12,50 €

## Salate von der Bodenseeregion

*Kleiner Salatteller*

4,50 €



*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*

10,50 €



*Wurstsalat, bunt garniert*

7,90 €



*Wurstsalat mit Käse, bunt garniert*

8,90 €



## Vegetarische Gerichte

*Gemüselasange auf Tomatenconfit*

12,50 €

*Tagliatelle  
mit Pfifferlingen a la creme*

14,50 €

*Vegan*

*Gefüllte Zucchini mit Gemüse Couscous  
auf Tomatenconfit*

12,50 €

## Fischgerichte

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

### *Fischvariation*

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

19,50 €



*Bodensee Felchenfilet in Mandelbutter  
mit Blattspinat und Kartoffeln*

20,50 €



*Bodensee Hechtfilet gebraten an Dillsahnesauce  
junges Gemüse und Basmati-Reis*

21,50 €

*Zanderfilet mit gegrillten Pfifferlingen  
und Tagliatelle*

23,50 €

*Bodensee Rotaugenfilet gebraten  
mit jungem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

19,50 €



## Fleischgerichte

*Geschmortes Kalbsbug an Sherryrahm  
mit Gemüse und Spätzle*

18,50 €

*Rehragout mit Preiselbeeren  
Broccoli und Spätzle*

21,50 €



*gegrilltes Kalbsfilet  
mit Ratatouille Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln*

26,50 €

*Gebratene Schweinemedallions  
mit Pfifferlingrahm  
junges Gemüse und Spätzle*

21,50 €



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

20,50 €

*Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln,  
Bratenjus und Spätzle*

20,50 €

*Maishähnchenbrust mit Kräuteryus  
Sommergemüse und Basmatireis*

19,50 €

## *Kinderkarte*

*Chicken- Nuggets mit Pommes frites  
und Salat*

*7,50 €*

*Ein Paar Wienerle mit Pommes frites*

*5,80 €*

*Zanderknusperle  
mit Karottengemüse und Kartoffeln*

*10,80 €*

*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 €

*Aprikosenkaltschale  
mit Limetten-Quarkmousse*

6,50 €

*Schokoladenmousse mit frische  
Früchte und Melonensorbet*

7,50 €

*Limetten Quarkmousse mit frischen Früchten  
und Joghurteis*

7,50 €

*Erdbeerparfait, Mango-Papajaragout  
mit Zitronensorbet*

7,50 €

*Crème Brûlée*

4,50 €

*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*

*Melonensorbet*

*ein Apfelküchle*

*eine Eis Kugel 1,50 €*

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