

*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 ^{4,12}

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 ⁴
Cuvée Sauvignon blanc,
Weißburgunder und Chardonnay
Privat-Sektkellerei Reinecker Auggen
0,1l 4,80 €

Alkoholfreier Hugo ^{1,12,13,4}
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)
3,80 €

Alkoholfreier Hauscocktail
(Sanbitter ^{12,1} *Orangensaft und Soda)*
3,80 €

¹ Farbstoff ⁴ enthalten Sulfite, ¹³ chininhaltig ¹² Säuerungsmittel

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle
4,50 €



*Klare Fischeuppe
mit Lachsforelle, Zander, Saibling
dazu Baguett mit Sauce Rouille*
6,50 €



*Hokkaido Kürbissuppe
mit Kürbiskernöl*
6,50 €

*Blattsalate
mit Mozzarella Kugeln,
Kirschtomaten und Parmaschinken*
9,50 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan und Pinienkernen*
12,50 €

*Fischterriner mit Kräuterrahmdip
und Blattsalaten*
10,80 €

*Kürbisquiche
an Blattsalaten*
10,80 €



*Drei marinierte Riesengarnelen
an 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

8,90 €



Wurstsalat mit Käse, bunt garniert

9,90 €



Vegetarische Gerichte

*Herbststrudel gefüllt mit Gemüse,
Wildreis und Mandelsauce (vegan)*

12,50 €

Tagliatelle

mit Ragout von Waldpilzen

14,50 €

*Gefüllte Zucchini mit Gemüse Couscous
auf Tomatenconfit*

12,50 €

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 €

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

*Bodensee Felchenfilet in Mandelbutter
mit Blattspinat und Kartoffeln*

20,50 €

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

*gebratene Doraden Filet in Butter
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

21,50 €

*Zanderfilet mit gegrillten Pfifferlingen
und Tagliatelle*

23,50 €

Fleischgerichte

*Rehragout mit Preiselbeeren
Mandel-Broccoli und Spätzle*

21,50 €



*gegrilltes Rinderfilet
mit Jus von der Höribülle
mit Ratatouille Gemüse
und Rosmarienkartoffeln*

27,50 €

*Gebratene Schweinemedallions
mit Birnorahtsauce
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 Kräuterjus
Sommergemüse und Basmatireis*

19,50 €

*In Rotwein geschmorte Schweinsbäckchen
mit Karotten und Bandnudeln*

18,50 €

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

4,50 €

Dessert

heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

3,50 €

Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt

6,00 €

*Schokoladenmouse mit Zwetschgenröster
und Walnuss Eis*

7,50 €

*Limetten Quarkmouse mit frischen Früchten
und Melonensorbet*

7,50 €

*Erdbeerparfait, Mango-Papajaragout
mit Zitronensorbet*

7,50 €

Creme 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-Quarkmouse

Erdbeerparfait

Melonensorbet

ein Apfelküchle

eine Eis Kugel 1,50 €

*Vanille, Schokolade, Himbeer,
Karamell, Walnuss, Jogurt*