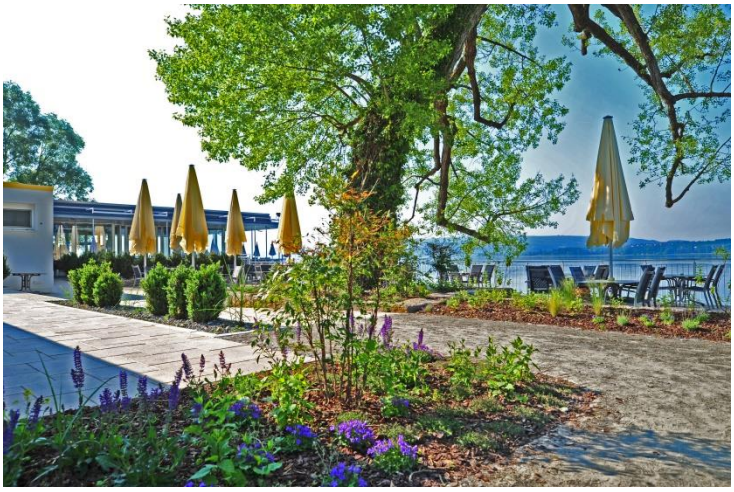
Herzlich Willkommen
im
Restaurant Strandcafé



Das Team wünscht
Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt.

Gerne beraten und informieren
wir Sie über die Allergenen Zutaten
unserer Speisen.

Zum Aperitif

Ein Glas Reinecker
Crémant Brut [4]
Cuvée Sauvignon blanc,
Weißburgunder und Chardonnay
Privat-Sektkellerei Reinecker Auggen
0,1l 5,20 €

Crémant Brut[4]
mit Walderdbeerenlikör
0,1 l 5,80 €

Alkoholfreier Hugo[1,12,13,4]
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)
4,50 €

Alkoholfreier Hauscocktail
(Sanbitter[12,1,] Orangensaft und Soda)
4,20 €

1 Farbstoff 4 enthalten Sulfite, 13 chininhaltig 12 Säurungsmittel

Tagesmenü

Bärlauch Kresse Cremesuppe
mit Räucherlachsstreifen
6,50 €

***

Bodensee- Hechtsteak gegrillt
mit Zitronensahnesauce,
Basmatireis und zweierlei Karotten
24,50 €

oder

Kalbsrahmbraten
mit Frühlingsgemüse
und Spätzle
18,50 €

***

Dunkles Schokoladenmousse
mit Kirschragout und Mocca Parfait
7,50 €

Menü Fisch 34,00 €
Menü Kalbsrahmbarten 28,00 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle
5,20 €

Klare Tomatenessenz
mit Basilikumnocken
6,50 €

Bärlauch Kresse Cremesuppe
mit Räucherlachsstreifen
6,50 €

Kleiner Salatteller
4,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan und Pinienkernen
13,50 €

Fischterrine mit Kräutern Schmand
und Salatbouquet
10,80 €

Hausgemachte Bärlauchquiche
mit Wildkräutersalat
11,80 €

Salate von der Bodenseeregion

Kleiner Salatteller
4,80 €

Große saisonale Salatvariation
7,20 €

Salatteller mit gebratenem Maishähnchen
14,80 €

Salatteller mit Rumpsteak und Kräuterbutter
22,50 €

Salatteller mit gebratenem Zanderfilet
18,50 €

Salatteller mit Zanderknusperle
15,50 €

Salatteller mit gebackener Kartoffel
und Kräuterquark
10,90 €

Vegetarische Gerichte

Feiner Gemüse Strudel (vegan)
mit Tomaten Basilikum Confit
13,50 €

Spinatknödel
mit Steinchampignons Sahnesauce
14,50 €

Gnocchi mit Salbeibutter und Parmesan,
Blattspinat und geschmolzenen Kirschtomaten
€ 13,50 €

Gemüseteller „Strandcafe“
Blumenkohl, Broccoli, Karotten
Ratatouille Gemüse mit Ofenkartoffel und Quark
€ 14,50 €

Fischgerichte

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

Fischvariation
Saiblings-, Zander- und Lachsforellenfilet
an Riesling Sauce, mit Blattspinat und Kartoffeln
22,50 €

Bodensee – Hechtsteak gegrillt
mit Zitronensahnesauce
zweierlei Karotten und Basmatireis
24,50 €

Gebratenes Felchenfilet in Mandel-Butter
mit Blattspinat und Kartoffeln
22,50 €

Zanderfilet unter der Bärlauchkruste
auf Ratatouille Gemüse
Kräuterrahmsauce und Reis
23,50 €

Ganze Fische je nach Fang

Fleischgerichte

Kalbsrahmbraten
mit Frühlingsgemüse und Spätzle
18,50 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter
englisch, medium oder durch gebraten
und Pommes frites
21,50 €

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln,
Bratenjus und Spätzle
22,50 €

Hackbraten mit Champignonrahmsauce
Butterspätzle und Gemüse
14,50

Gebratene Schweine Medaillons
mit Bärlauchrahmsauce
zweierlei Karotten und Butternudeln
21,50 €

Rinderfiletsteak englisch, med, durch gebraten
in Cognac Pfefferrahmsauce
mit Ratatouille Gemüse
und Kartoffelkroketten
27,50 €

Gebratene Maishähnchenbrust
mit Kräuter Ricotta Füllung,
Frühlingslauch-Karotten Gemüse
und Dauphin Kartoffeln
21,50 €

Vesperkarte

Wurstsalat[3,1,5,7], bunt garniert
mit Brot
8,90 €

Wurstsalat[3,1,5,7] mit Käse, bunt garniert
mit Brot
9,90 €

Kinderkarte

Chicken- Nuggets mit Pommes frites
und Salat
7,50 €

Ein Paar Wienerle[3,5,6] mit Pommes frites
5,80 €

Zanderknusperle
mit Karottengemüse und Kartoffeln
10,80 €

Portion Pommes frites
mit Ketchup
4,00 €

Spätzle mit Soße
4,50 €

Erwachsenen Aufpreis für Kindergerichte
€ 2,50

1Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 5 Phoshat, 6 Antidationsmittel

Dessert

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
3,90 €

Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt
6,00 €

Dunkles Schokoladenmousse
mit Kirschragout und Mocca Parfait
7,50 €

Marillenknödel mit Vanillesauce
6,50 €

Joghurt Quarkmousse
mit Mango Papaya Salat
und hausgemachtem Passionsfruchtsorbet
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
Jede Komponente 2,80 €

Schokoladenmousse dunkel
Joghurt Quarkmousse
Mocca Parfait
Passionsfruchtsorbet
ein Apfelküchle

eine Eis Kugel 1,80 €
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Karamell, Walnuss, Yogurt