

*Herzlich Willkommen  
im  
Restaurant Strandcafé*



*Wir wünschen  
Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt.*

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



## *Zum Aperitif*

*Ein Glas Reinecker  
Crémant Brut <sup>4</sup>  
Cuvée Sauvignon blanc,  
Weißburgunder und Chardonnay  
Privat-Sektkellerei Reinecker Auggen  
0,1 l 5,20 €*

*Crémant Brut<sup>4</sup>  
mit Walderdbeerenlikör  
0,1 l 5,80 €*

*Alkoholfreier Hugo<sup>1,12,13,4</sup>  
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)  
4,50 €*

*Alkoholfreier Hauscocktail  
(Sanbitter<sup>12,1</sup>, Orangensaft und Soda)  
4,20 €*

1 Farbstoff 4 enthalten Sulfite, 13 chininhaltig 12 Säuerungsmittel



## *Menü*

*Gurkenkaltschale  
mit geräuchtem Lachs*

6,80 €

\*\*\*

*Kalbs Saltimbocca  
mit Ratatouille Gemüse und Tagliatelle*

24,50 €

\*\*\*

*Sorbet Variation mit frischen Früchten*

7,50 €

*Menüpreis 33,50*

---

## *Pfifferlings Karte*

*Sommerlicher Blattsalat  
mit gegrillten Pfifferlingen*

12,50 €

*Spinatknödel  
mit Pfifferlingen á la creme*

17,50 €

*Zanderfilet mit gegrillten Pfifferlingen  
und Bandnudeln*

24,50 €

*Schweinemedallions mit Pfifferlingen á la creme  
und Bandnudeln*

24,50 €





## Vorspeisen

*Rinderkraftbrühe mit Flädle*

5,20 €

*Apfel-Meerrettich Suppe*

6,50 €

*Gurkenkaltschale  
mit gerauchtem Lachs*

*Kleiner Salatteller*

4,80 €

*Sommerlicher Blattsalate  
mit gegrillten Pfifferlinge*

12,50 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,  
Parmesan und Pinienkernen*

13,50 €

*Sommerlicher Salat an Mango Vinaigrette  
mit 2 gegrillte Garnelen*

12,50 €

*Geräuchtes Saiblings Filet  
mit Sahnemeerrettich , dreierlei Rohkostsalate  
und Salatbouquet*

12,50 €

*Tomaten Mozzarella Salat  
mit Sommerlicher Blattsalat und Parmaschinken*

8,50 €

*Matjes Hausfrauenart  
mit Salzkartoffeln und Salatbouquet*

12,80 €



## Salate von der Bodenseeregion

*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

*Gemüseteller „Strandcafe“  
mit Pilzrahm und Dauphin Kartoffeln*

14,50 €

*Tagliatelle mit Rucola Pesto,  
geschmolzenen Tomaten und Parmesan*

14,50 €

*Spinatknödeln  
mit frischen Pfifferlingen*

*à la creme*

17,50 €



## Fischgerichte

Fischlieferanten: Martin Dietrich Öhningen und 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 €

*Gebratenes Zanderfilet  
mit gegrillten Pfifferlingen  
und Bandnudeln*  
24,50 €

*Ganze Fische nach Tagesangebot*



## Fleischgerichte

*Rinderrollbraten  
mit zweierlei Karotten und Kroketten  
18,50 €*

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

*Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln,  
Bratenjus und Spätzle  
22,50 €*

*Gebratene Schweine Medaillons  
mit Pfifferlinge a la creme  
und Butternudeln  
24,50 €*

*Hackbraten mit Champignonsauce,  
Gemüse und Spätzle  
14,50 €*

*Kalbs Saltimbocca  
mit Ratatouille Gemüse und Nudeln  
24,50 €*





## Vesperkarte

Wurstsalat <sup>3,6,12</sup> bunt garniert  
8,90 €



Wurstsalat mit Käse <sup>3,6,12</sup>  
9,80 €

Käseplatte mit Früchtebrot und Feigensenf  
7,50 €

Matjes Hausfrauenart  
mit Salzkartoffeln und Salatbouquet  
12,80 €

## Kinderkarte

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

Ein Paar Wienerle <sup>3,5,6</sup> 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



## Dessert

*Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis*

3,90 €

*Dreierlei Sorbet mit frischem Obstsalat*

7,50 €

*Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt*

6,00 €

*Aprikosenkaltschale*

*mit Zitronensorbet*

7,80 €

*Schokomouse auf Vanillespiegel  
mit frischen Beeren und Vanilleeis*

7,50 €

*Marillenknödel mit Vanillesauce*

6,50 €

*Zitronen Basilikum Parfait mit Waldbeeren-Coulis  
und Kumquat Ragout*

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  
jede Komponente 2,80 €*

*Schokoladenmus*

*Aprikosenkaltschale*

*Zitronen Basilikum Parfait*

*Kumquatsragout*

*ein Apfelküchle*

*eine Kugel Eis 1,80 €*

*Vanille, Schokolade, Himbeer, Karamell, Walnuss, Yogurt  
Erdbeersorbet, Mangosorbet*