

*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 Brut⁴
Cuvée Sauvignon blanc,
Weißburgunder und Chardonnay
Privat-Sektellerei Reinecker Auggen
0,1 l 5,20 €*

*Crémant Brut⁴
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 €*

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 €

*Schweinemedailons 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 ^{3,6,12} bunt garniert
8,90 €



Wurstsalat mit Käse ^{3,6,12}
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 ^{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

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*