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 [9]
Cuvée Sauvignon blanc,
Weißburgunder und Chardonnay
Privat-Sektkellerei Reinecker Auggen
0,1l 5,20 €

Birnoh
5cl 5,80 €

Alkoholfreier Hugo[2,10,3] ,
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)
4,50 €

Alkoholfreier Hauscocktail
(Sanbitter[2,] Orangensaft und Soda)
4,20 €

2 mit Farbstoff, 9 enthalten Sulfite, 10 chininhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel

Menü

Sellerie Apfelsüppchen
mit Knusper-Löffel
5,20 €
***

Rinderfilet an Kalbsjus
auf getrüffeltem Wirsing Risotto
und Wurzelgemüse
27,50 €

***

Schokoküchlein mit flüssigem Kern
auf Grand Marnier Orangenragout
8,50 €

Menüpreis 38,50 €

Weinempfehlung

Chateau Lebosca Médoc[9]
Cru Bourgeois 2014
0,25 l 7,90 €

9 enthält Sulfite

Kleinigkeiten den ganzen Tag

12.00 bis 21,00 Uhr

Bunte Salatvariation
mit Ziegenkäse[2]
und Thymian-Honig gratinert
dazu karamellisierte Walnüsse
14,50 €

Bunte Salatvariation
mit Zanderknusperle[12] und Sauce Remoulade
15,80 €

Bunte Salatvariation
mit Ochsenfetzen in Kräuterbutter gebraten
19,50 €

Wurstsalat[3] mit Zwiebeln, Essiggurken[1]
8,90 €

Wurstsalat[3] mit Emmentaler Käse[2],
Zwiebeln, Essiggurken[1]
10,90 €

Flammkuchen Classic
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln,
Käse[2] und Schnittlauch
10,50 €

Flammkuchen Vegetarisch
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Gemüsestreifen
getrocknete Tomaten und Oliven[13]
9,50 €

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoff,3 mit Antioxidationsmittel,
12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt,

Suppen

Unsere Saucen sind mit Maisstärke gebunden

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Flädle
5,20 €

Weißwein[9] Fischcremesuppe
mit bunter Kresse
8,50 €

Vorspeisen

Kleiner bunter Blattsalat
mit gerösteten Kernen
5,20 €

Rindstatar mit Cognac Marinade
dazu Zwiebeln, Kapern[13], Toast
und Butter
13,50 €

Carpaccio vom Rauchlachs[1]
mit Dillsauerrahm
und buntem Salatbouquet
13,50 €

Cashew in der Rote Bete Tasche
auf Fenchel Apfelsalat und Feigenmousse
dazu frisches Basilikum Pesto
9,50 €

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoff,9 enthalten Sulfite
12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt,

Fischgerichte

Unsere Saucen sind mit Maisstärke gebunden

Fischlieferanten: Martin Dietrich Öhningen, Fischerei Koch und Familie Böhler von der Reichenau

Fischvariation
Saiblings-, Zander- und Felchenfilet
mit Safranschaum, Wurzelgemüse
auf Apfelweißwein[9]-Risotto
23,50 €

Saiblings Filet in Zitronenbutter gebraten
dazu Wurzelgemüse auf Dill - Butter Tagliatelle
23,50 €

Zanderfilet im Speckmantel
auf getrüffeltem Rahmwirsing
und Butterkartoffeln
23,50 €

Felchenfilet mit Mandel- Nussbutter
auf Selleriekartoffelstampf und Brokkoli
24,50 €

Ganze Fische nach Tagesangebot

9 enthalten Sulfite

Fleischgerichte

Unsere Saucen sind mit Maisstärke gebunden

Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce[3,8,12]
mit Kartoffeln und Wurzelgemüse
19,50 €

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak
mit Röstzwiebeln, Rotweinsauce[9]
dazu hausgemachte Spätzle
24,50 €

Gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste
Selleriekartoffelstampf und Vanillekarotten
27,50 €

Sous vide gegarte Maispoularde
mit Pommery - Senfsauce[2,4],
sautierten Pilzen auf Wirsing-Risotto
22,50 €

Vegetarische Gerichte

Käse[2]-Spätzle mit Röstzwiebeln
9,50 €

Vegan
Orientalisches Süßkartoffelcurry
mit Kichererbsen und Gemüse
14,50 €

2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 8 geschwefelt, 12 geschwärzt

Dessert

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
3,90 €

1 Kugel Walnusseis mit Sahne
und Apfelstrudellikör
4,90 €

Crème Brûlée mit Apfel Chutney
und karamellisierten Haselnüssen
7,50 €

Schokoküchlein mit flüssigem Kern
auf Grand Mariner Orangenragout
8,50 €

Duett von weißer- und dunkler Schokolade
Weißes Schokoladeneis und dunkles Schokomouse
auf Apfel-Crumble und Früchten
7,50 €

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne
6,00 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne
6,30 €

Für Eisliebhaber haben
wir noch eine separate Eis Karte