

*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>9</sup>  
Cuvée Sauvignon blanc,  
Weißburgunder und Chardonnay  
Privat-Sektkellerei Reinecker Auggen  
0,1l 5,20 €*

*Fruchtiger Erdbeercocktail<sup>2,9</sup>  
mit Secco aufgefüllt  
0,2l 5,90 €*

*Alkoholfreier Hugo<sup>2,10,3</sup>,  
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)  
4,50 €*

*Alkoholfreier Hauscocktail  
(Sanbitter<sup>2</sup>, Orangensaft und Soda)  
4,20 €*

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

## *Weißer Spargel vom Spargelhof Scherb Opfingen - Tuniberg*



*Portion Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und neuen Kartoffeln*

*500 gr. 22,50 €*

*300 gr. 19,50 €*

*dazu servieren wir Ihnen gerne*

*Portion gekochter Wacholderschinken<sup>1</sup>*

*5,00 €*

*Portion Schwarzwälder Schinken<sup>1</sup>*

*6,00 €*

*Roher<sup>1</sup> und gekochter Schinken<sup>1</sup>*

*6,50 €*

*Zwei Schweinemedallions*

*9,50 €*

*Kalbsfilet vom Grill*

*16,50 €*

*Maishähnchenbrust, gebraten*

*10,50 €*

*Saiblingsfilet gebraten*

*12,50 €*

*Zanderfilet gebraten*

*11,50 €*

<sup>1</sup> Mit Konservierungsstoffen

---

## *Menü*

*Spargelcremesuppe  
mit Einlage*

6,50 €

\*\*\*



*Zanderfilet unter einer Kräuterkartoffelkruste  
mit Limetten Frühlingsgemüse  
und Bandnudeln*

24,50 €

\*\*\*



*Hausgemachtes Erdbeerparfait  
mit Mango-Papaya Ragout  
und Joghurteis*

7,50 €

*Menüpreis 33,- €*

## *Weinempfehlung*

*Reichenauer Hochwart°  
Spätburgunder rosé  
Qualitätswein 2017*

0,25 l 8,20 €

0,1 l 4,10 €

9 enthalten Sulfite

## Suppen

*Unsere Saucen sind mit Maisstärke gebunden*

*Rinderkraftbrühe  
mit hausgemachten Flädle*

5,20 €

*Spargelcremesuppe  
mit Einlage*

6,50 €



*Kressecremesuppe  
mit Ingwer-Sahne*

5,80 €

## Vorspeisen

*Kleiner gemischter Salat  
mit gerösteten Kernen*

5,20 €



*Salat von grünem und weißem Spargel  
mit Frühlingssalatbouquet*

13,20 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,  
Parmesan und Pinienkernen*

13,50 €

*Hausgemachte Spargelquiche  
mit Feta und feinem Wildkräutersalat*

12,80 €



# 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 Rieslingsoße, Blattspinat und Reis*  
23,50 €

*Zanderfilet unter der Kräuter-Kartoffelkruste  
an Limettensoße, dazu Frühlingsgemüse  
und Bandnudeln*  
24,50 €



*Felchenfilet mit Mandelbutter  
Spinat und Kartoffeln*  
24,50 €



*Ganze Fische nach Tagesangebot*

*9 enthalten Sulfite*

## Fleischgerichte

*Unsere Saucen sind mit Maisstärke gebunden*



*Kalbsrahmbraten  
mit Spätzle und Broccoli*

21,50 €

*Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak  
mit Röstzwiebeln, Rotweinsauce<sup>1,3,9</sup>  
dazu hausgemachte Spätzle*

24,50 €

*Hausgemachter Hackbraten  
mit Champignonrahmsauce  
dazu Spätzle und buntes Gemüse*

17,50 €

*Rumpsteak mit Kräuterbutter  
Englisch, Medium oder durch gebraten  
mit Pommes Frites*

23,50 €

*Gebratene Schweinemedallions  
mit Kräuterrahmsoße  
zweierlei Karotten und Butternudeln*

22,50



## Vegetarische Gerichte

*Spaghetti mit zweierlei Pesto  
(Tomate<sup>1,2</sup> und Basilikum)  
Geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan*

14,50 €

*Vegan  
Orientalisches Süßkartoffelcurry  
mit Kichererbsen und Gemüse*

15,50 €

<sup>1</sup> Mit Konservierungsstoffen <sup>2</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>9</sup> enthalten Sulfite

## Salate in verschiedenen Variationen



*Großer bunt gemischter Frühlingssalat  
mit Blatt und Rohkostsalaten*

8,90 €

*Bunte Salatvariation  
mit Zanderknusperle<sup>12</sup> und Sauce Remoulade*

15,80 €

*Bunte Salatvariation  
mit Ochsenfetzen in Kräuterbutter gebraten*

18,50 €

*Bunte Salatvariation  
mit Zanderfilet natur gebraten*

€ 18,50

*Bunte Salatvariation  
mit gebratenem Maishähnchen  
und Sweet Chili Dip<sup>2,3</sup>*

15,80 €



*Wurstsalat<sup>3</sup> mit Zwiebeln, Essiggurken<sup>1</sup>*

9,90 €

*Wurstsalat<sup>3</sup> mit Emmentaler Käse<sup>2</sup>,  
Zwiebeln, Essiggurken<sup>1</sup>*

10,90 €

*Bunte Salatvariation  
mit Ofenkartoffel und Kräuterquark*

12,80 €

*Salatteller mit Maultaschen<sup>1,2,3</sup>  
Bratenjus und Röstzwiebeln*

14,50 €

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



## Dessert

*Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis*

4,00 €

*1 Kugel Vanilleeis mit Sahne<sup>1</sup>  
und Erdbeerlikör*

4,90 €

*Crème Brûlée  
mit frischer Obstgarnitur*

6,90 €



*Hausgemachtes Maracujaparfait,  
mit frischer Ananas und Kokosmousse*

8,50 €

*Aprikosenkaltschale  
mit Limonenmousse und Joghurteis*

7,50 €

*Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne<sup>1</sup>*

7,20 €

*Hausgemachtes Erdbeerparfait  
mit Mango Papayaragout und Joghurteis*

7,50 €

*Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce<sup>1,2</sup> und Sahne<sup>1</sup>*

7,50 €

*Für Eisliebhaber haben  
wir noch eine separate Eis Karte*

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoff