

*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

## *Menü*

*Klare Tomatenessenz  
mit Basilikumnocken*



\*\*\*

*Zanderfilet mit gebratenen Pfifferlingen  
mit Kirchtomaten und Zwiebeln  
dazu Bandnudeln*

\*\*\*



*Hausgemachtes Waldbeerenmousse  
mit Limetten Panna Cotta  
und Schokoladeneis*

*Menüpreis 35,50 €*

## *Weinempfehlung*

*Reichenauer Hochwart<sup>9</sup>  
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 €*

*Pfifferling Rahmsuppe  
mit Semmelknödelknocken  
€ 6,50*

*Klare Tomatenessenz  
mit Basilikumklößchen  
€ 5,80*

## Vorspeisen

*Kleiner gemischter Salat  
mit gerösteten Kernen  
5,20 €*



*Wildkräutersalat mit Mini-Mozzarella  
Kirschtomaten und Parma Schinken  
12,50 €*

*Gebratene Pfifferlinge mit Kräuterschmand  
mit sommerlichem Salatbouquet  
15,50 €*

*Carpaccio vom Rind mit Ruccola,  
Parmesan und Pinienkernen  
13,50 €*

*Hausgemachte Pfifferling-quiche  
mit feinem Wildkräutersalat  
13,80 €*

## 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 mit gebratenen Pfifferlingen,  
Kirschtomaten und Zwiebeln  
und Bandnudeln*

26,50 €



*Felchenfilet mit Mandelbutter  
Spinat und Kartoffeln*

24,50 €

*Doradenfilet in Zitronenkräuterbutter gebraten  
Dazu Ratatouille Gemüse  
Risolee Kartoffeln*

24,50 €



*Ganze Fische nach Tagesangebot*

9 enthalten Sulfite

## *Fleischgerichte*

*Unsere Saucen sind mit Maisstärke gebunden*

*Salimbocca vom Kalbsrücken  
an Schalottenjus  
mit Ratatouille Gemüse und KräuterReis  
24,50 €*

*Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak  
mit Röstzwiebeln, Rotweinsauce<sup>1,3,9</sup>  
dazu hausgemachte Spätzle  
24,50 €*

*Maishähnchen mit Kräuter gebraten  
an Tomaten-Basilikumrahmsoße  
dazu Risolée Kartoffel und Gemüsejulienne  
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 Pfifferlingrahmsoße  
Sommergemüse und Kroketten  
23,50*



## Vegetarische Gerichte

*Mit Ratatouille gefüllte Zucchini  
dazu Tomatensoße und Reis*

14,50 €

*Vegan*

*Orientalisches Süßkartoffelcurry  
mit Kichererbsen und Gemüse*

15,50 €

*Bandnudeln in feiner Pfifferlingrahmsoße  
und Kräuter*

## Kindergerichte

*Hähnchenschnitzel paniert  
mit Pommes-frites*

*Ein Paar Wienerle  
mit Pommes-frites*

*Portion Pommes-frites  
mit Ketchup und Mayo*

4,00 €

*Portion Spätzle mit Soße*

5,50 €

## 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 Waldbeermousse  
mit Limetten Panna Cotta und Schokoladeneis*

8,50 €

*Marillenknödel  
auf Vanillesoße mit frischer Obstgarnitur*

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