

*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 Brut⁹
Cuvée Sauvignon blanc,
Weißburgunder und Chardonnay
Privat-Sektkellerei Reinecker Auggen
0,1l 5,20 €*

*Fruchtiger Erdbeercocktail^{2,9}
mit Secco aufgefüllt
0,2l 5,90 €*

*Alkoholfreier Hugo^{2,10,3},
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)
4,50 €*

*Alkoholfreier Hauscocktail
(Sanbitter², Orangensaft und Soda)
4,20 €*

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 Hochwart⁹
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-quake
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

*Saltimbocca vom Kalbsrücken
an Schalottenjus
mit Ratatouille Gemüse und Kräuterreis
24,50 €*

*Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak
mit Röstzwiebeln, Rotweinsauce^{1,3,9}
dazu hausgemachte Spätzle
24,50 €*

*Maishähnchen mit Kräuter gebraten
an Tomaten-Basilikumrahmsauce
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 Schweinemedailons
mit Pfifferlingrahmsauce
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 Zanderknusperle¹² 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^{2,3}*

15,80 €



Wurstsalat³ mit Zwiebeln, Essiggurken¹

9,90 €

*Wurstsalat³ mit Emmentaler Käse²,
Zwiebeln, Essiggurken¹*

10,90 €

*Bunte Salatvariation
mit Ofenkartoffel und Kräuterquark*

12,80 €

*Salatteller mit Maultaschen^{1,2,3}
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 Sahne¹
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 Sahne¹
7,20 €

*Hausgemachtes Erdbeerparfait
mit Mango Papayaragout und Joghurteis*
7,50 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce^{1,2} und Sahne¹
7,50 €

*Für Eisliebhaber haben
wir noch eine separate Eis Karte*

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoff