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

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

Birnoh
Ur-Destillat alter Birnensorte
im Holzfass gereift
4 cl 5,90 €

Bodensee Secco[9]
mit schwarzem Johannisbeer - Likör
0,1 l 5,80 €

Herbstcocktail alkoholfrei
Apfel, Birne, Zitronenverbene
mit Mineralwasser
0,2 l 4,20 €

Alkoholfreier Hugo[2,10,3] ,
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)
0,2 l 4,50 €

Alkoholfreier Hauscocktail
(Sanbitter[2,] Orangensaft und Soda)
0,2 l 4,20 €

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

Suppen

Unsere Saucen sind mit Maisstärke gebunden

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Flädle
5,20 €

Kürbissüppchen
mit Kürbiskerne und - oel
5,90 €

Wildconsommée
mit Pistazienklößchen
6,20 €

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat
mit gerösteten Kernen
5,20 €

Geräuchtes vom Untersee an Salatbouquet
(Felchen und Aal)
mit Feigendip und Rösti
14,90 €

Kürbisquiche an Limonencreme
mit Feldsalatbouquet
12,50 €

Salate in verschiedenen Variationen

Großer bunter Reichenauer-Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten
8,90 €

Bunte Salatvariation
mit Zanderknusperle[12] 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 Maultaschen [2,1,3]
Bratenjus und Röstzwiebeln
14,50 €

Wurstsalat[3,8] mit Zwiebeln
Essiggurken[1] und Tomate
9,90 €

Wurstsalat[3,8] mit Emmentaler[2] Käse,
Zwiebeln, Essiggurken[1]
und Tomate
10,90 €

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phospor,
12 Geschmacksverstärker

Fischgerichte

Fischlieferanten: Dietrich aus Öhningen, Böhler von der Reichenau und Fischmarkt Koch von der Reichenau

unsere Saucen sind mit Maisstärke gebunden

Fischvariation
Saiblings-, Zander- und Lachsforellenfilet
mit Rieslingsoße, Blattspinat und Kartoffeln
23,50 €

Gebratenes Zanderfilet
auf Champagnerkraut
mit leichter Pfeffersauce und Kartoffeln
23,50 €

Wildgerichte

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Heimischer Rehrücken
an Wacholderrahmsauce
mit Apfelrotkraut, Maronen, Preiselbeeren
und Birnen – Kartoffelgratin
33,50 €

Rehgulasch mit Rosenkohl,
Preiselbeerbirne und Kartoffelklöße
23,90 €

Rehbraten auf Wirsinggemüse
mit Wacholderrahmsauce
und hausgemachten Spätzle
24,50 €

Fleischgerichte

Rinderroulade in kräftiger Burgundersauce
mit Apfelrotkraut
und hausgemachten Spätzle
23,50 €

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

Rumpsteak mit Kräuterbutter
englisch, medium oder durch gebraten
mit Pommes-frites[1,3]
24,50 €

Schweinemedaillons
an Cox Orange (Apfel) Sauce
mit Wirsinggemüse und Kroketten[1,3]
22,50 €

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 enthalten Sulfite

Vegetarische Gerichte

Bunte Salatvariation
mit Ofenkartoffeln und Kräuterquark
12,80 €

Kürbistagliatelle vom Butternut Kürbis
mit Kräutersaitlingen
17,50 €

Herbstlicher Gemüseteller
mit Rosenkohl, Rotkraut, Wirsing
und Kartoffelbirnengratin
16,90 €

Kinderkarte

Hähnchenschnitzel paniert
mit Pommes-frites[1,2,3]
8,50 €

Gebratenes Zanderfilet
mit Karottengemüse und Kartoffeln
13,50 €

Portion Pommes-frites
mit Ketchup[1,2,3]
4,00 €

Portion Spätzle mit Soße
5,50 €

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 enthalten Sulfite

Dessert

Heißer Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis
4,00 €

Eine Kugel Walnußeis
mit Mariellenstrudellikör
4,90 €

Crème Brûlée
mit frischer Obstgarnitur
6,90 €

Limonen-Birnentarte
mit Panna Cotta Haube und Pfefferminzsauce
7,50 €

Quittenparfait an Beerensauce
5,50 €

Mousse au chocolat und Vanilleeis
an beschwipsten Pflaumen
6,50 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis,
Vanillesauce[1,2] und Sahne[1]
7,50 €

Für alle Eisliebhaber bieten
wir eine separate Eis Karte

als Digestif empfehlen wir Ihnen
Mettnau Cuvée
(Traubenbrand aus den Trauben von der Mettnau)
2 cl. 3,80 €

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoff