



## Menüvorschläge Frühjahr und Sommer 2021

### Menü I

Tomaten - Schafskäseterrine an Pesto  
und Rucola Salat

\*\*\*\*

Bärlauchsüpple mit Sahne und Pinienkernen

\*\*\*\*

Gebratenes Saiblings Filet auf Fenchelgemüse  
mit Safransauce und schwarzem Reis

\*\*\*\*

Erdbeer Tiramisu im Glas mit Rahm Eis und Minze

**Menü komplett 46,50 €**  
**Menü ohne Vorspeise 37,50 €**  
**Menü ohne Suppe 41,50 €**

### Menü II

Vitello tonnato an kleinem Salatbouquet  
mit Tomaten und Olivenbrot

\*\*\*\*

Hühner Zitronengrassüpple  
mit Wurzelgemüsen und Hühnerfleisch

\*\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuter - Parmesankruste  
auf Thymianjus mit Bohnenbündchen, Ofentomaten und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Zweierlei vom Holunder Parfait und Panna Cotta an Beeren-coulis

**Menü komplett 48,50 €**  
**Menü ohne Vorspeise 39,50 €**  
**Menü ohne Suppe 44,50 €**



Restaurant Strandcafé Mettnau GmbH

Tel. 07732-1650

info@strandcafe-mettnau.de

### Menü III

Bunte Blattsalate in Himbeer Honig Vinaigrette  
mit Croutons und Pinienkernen

\*\*\*\*

Spargelsuppe  
mit Einlage und Kerbelsahne

\*\*\*\*

Schweinelende im Kräutermantel  
auf weißer Portweinsauce mit Mandelbrokkoli  
und hausgemachten Spätzle

\*\*\*\*

Marinierte Erdbeeren an Basilikum-Parfait  
und Florentiner Crumble

**Menü komplett 39,50 €**  
**Menü ohne Vorspeis 34,50 €**  
**Menü ohne Suppe 34,50 €**

### Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

\*\*\*\*

Gratinierter Ziegenkäse an Basilikumtomaten  
mit kleinem Rösti und Salatbouquet

\*\*\*\*

Mit Kräuterfarce gefüllte Maispoularde an leichter Zitronensauce,  
mit gebratenem Zucchini Gemüse und feinen Nudeln

\*\*\*\*

Mousse au chocolat von weißer Schokolade mit frischen Früchten

**Menü komplett 45,50 €**  
**Menü ohne Vorspeise 36,50 €**  
**Menü ohne Suppe 41,00 €**



Restaurant Strandcafé Mettnau GmbH

Tel. 07732-1650

info@strandcafe-mettnau .de

## Menü V

Rahmsüppchen von frischen Kräutern  
mit Pinienkernen

\*\*\*\*

Warmes und konfiertes Felchenfilet  
auf Frühlingsgemüse und Dillschaum

\*\*\*\*

Am Stück gebratenes Rinderfilet  
auf Morchel-Rahmsauce, mit Frühlingsgemüsen  
und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Creme Brûlée mit frischen Früchten  
und Rahm Eis

**Menü komplett 52,50 €**

**Menü ohne Vorspeise 42,50 €**

**Menü ohne Suppe 47,50 €**

## Menü VI

Coppa di Parma an Melonen-Timbal  
und Pesto Tupfer

\*\*\*\*

Rahmsüppchen vom geräucherten Felchen

\*\*\*\*

Saltimbocca vom Kalb auf Schalotten Jus  
mit sautierten Tomaten  
und Kartoffel Paprika Püree

\*\*\*\*

"Dessertvariation der Saison"

**Menü komplett 48,50 €**

**Menü ohne Vorspeise 38,50 €**

**Menü ohne Suppe 43,00 €**



Restaurant Strandcafé Mettnau GmbH

Tel. 07732-1650

info@strandcafe-mettnau.de

## Menü VII

Tomaten Essenz  
mit Ricotta Kräuter Klößchen

\*\*\*\*

Pilz-Bruschetta an kleinem Salatbouquet

\*\*\*\*

Gebratener Seeteufel auf Basilikumschaum  
mit Paprika Zucchini Spieß, Ofentomaten  
und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Duo vom Erdbeer- und Basilikum-Parfait  
an frischen Früchten

**Menü komplett 48,50 €**  
**Menü ohne Vorspeise 39,00 €**  
**Menü ohne Suppe 43,50 €**

Ihre Vegetarischen Gäste  
dürfen sich an der Feier von der a la carte Karte aussuchen