



Herbst – Menü 2021

Menü 1

Badischer Feldsalat an Kartoffeldressing
mit karamellisierten Apfel und Birnenspalten

Selleriesüppchen mit Roquefort,
Röstzwiebeln und Croutons

Hirschbraten auf Wacholderrahmsauce
mit Rosenkohl, Bratapfel und hausgemachten Spätzle

Mousse au chocolate mit Orangenfilets

Menü komplett 39,50 €

Menü ohne Vorspeise 33,00 €

Menü ohne Suppe 35,50 €

Menü 2

Terrine vom heimischen Reh
an Walldorfsalat und Preiselbeer Dip

Kartoffel - Lauchsüpple
mit Räucherlachsstreifen

Kalbsfilet am Stück gebraten auf Cox Orangerahmsauce,
mit Kräutersaitlingen, Selleriepüree und hausgemachten Spätzle

Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker
und Vanilleeis

Menü komplett 52,50 €

Menü ohne Vorspeise 43,50 €

Menü ohne Suppe 48,50 €



Restaurant Strandcafe Mettnau GmbH

info@strandcafe-mettnau .de

Tel. 07732-1650

Menü 3

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Geräuchertes Felchenfilet an badischem Feldsalat
mit Sahne Meerrettich und Rösti

Gebratenes Perlhuhn Brüstchen auf Champagnerkraut
an bunter Pfeffersauce mit Kartoffel - Trüffelpüree

Kürbiskern Parfait
an karamellisierten Birnen und Walnüssen

Menü komplett 46,50 €
Menü ohne Vorspeise 37,50 €
Menü ohne Suppe 42,50 €

Menü 4

Möhren – Ingwersüpple mit Garnelenspieß

Gebratenes Saiblings Filet auf Blattspinat,
mit Safranschaum und Tomatennudeln

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück
mit mediterranem Gemüse Spies,
Rosmarinsauce und Kartoffel - Birnengratin.

Vanilleeis mit beschwipsten Pflaumen

Menü komplett 49,50 €
Menü ohne Vorspeise 39,50 €
Menü ohne Suppe 44,50 €



Restaurant Strandcafe Mettnau GmbH

info@strandcafe-mettnau .de

Tel. 07732-1650

Menü 5

Kürbissüppchen mit Kernöl

Pilz Bruschetta an kleinem Salatbouquet

Zarte Tranchen aus der Hirschoberschale
auf Cox-Orangerahmsauce, mit Selleriepüree,
Apfelrotkraut, Preiselbeer Birne und hausgemachten Spätzle

Quitten Parfait und Maronenmousse an Fruchtspiegel

Menü komplett 44,50 €

Menü ohne Vorspeise 38,50 €

Menü ohne Suppe 39,50 €

Menü 6

Kartoffel - Lauchsüpple mit Shrimps

Geschmolzener Ziegenkäse und Tomate
mit Pestotupfer an kleinem Rösti und Ackersalat

Bodensee Fischvariation
Felchen, Saibling und Kretzer in Petersilienbutter
gebraten, mit Mangold und Pariser Kartoffeln

Mandarinen - Mascarpone Mousse
mit Passionsfruchtsorbet und Früchten

Menü komplett 45,50 €

Menü ohne Vorspeise 35,50 €

Menü ohne Suppe 41,00 €

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