

*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 5,60 €*



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

*Bodensee Secco⁹
mit schwarzem Johannisbeer - Likör
0,1 l 5,80 €*

*Alkoholfreier Hugo^{2,10,3}
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)
0,2 l 4,80 €*

*Alkoholfreier Hauscocktail
(Sanbitter², Orangensaft und Soda)
0,2 l 4,80 €*

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

Suppen

Unsere Saucen sind mit Maistärke gebunden

*Rinderkraftbrühe
mit mit Grießlößchen*

5,50 €



*Rahmsuppe vom Bärlauch
mit Sahnehaube und Croutons*

5,50 €



Salate in verschiedenen Variationen

*Reichenauer-Salatteller
bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten*

9,50 €



*Bunte Salatvariation
mit Zanderknusperle¹² und Sauce Remoulade*

15,80 €

*Bunte Salatvariation
mit geräuchtem Felchen und Sahnemeerrettich*

14,90 €



*Bunte Salatvariation
mit Zanderfilet natur gebraten*

18,50 €

Bunter Salatvariation mit geb. Maispoularde

16,50 €

*Maultaschen ^{2,1,3} mit Bratenjus , Zwiebelschmelz
und Kartoffelsalat*

14,50 €

*Kalbsbratwürste mit geschmolzenen Zwiebeln
an Kartoffelsalat und Bratenjus*

14,20 €

Vorspeisen



*Kleiner gemischter Salat
mit gerösteten Kernen*

5,20 €



*Geschmolzener Ziegenkäse auf Rösti
mit warmen Tomaten Bärlauch-Tupfer
und kleinem Salatbouquet*

12,50 €

Vegetarische Gerichte

*Spaghetti mit Bärlauchpesto
und Strauchtomaten*

14,50 €

*Gemüseteller „Strandcafe“
mit Dinkelrisotto*

14,50 €

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 Lachsforfellenfilet
mit Rieslingsoße, Blattspinat und Kartoffeln*

23,50 €



*Gebratenes Felchenfilet
„Konstanzer Art“
mit Tomaten, Pilzen, Zwiebeln
und Petersilienkartoffeln*

24,50 €

Fleischgerichte

*geschmorte Lammstelze
auf Ratatouille Gemüse
mit Thymianjus und Rosmarinkartoffeln*
23,50 €



*Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken
mit Röstzwiebeln, Rotweinsauce
dazu hausgemachte Spätzle*
24,50 €

*Rumpsteak mit Kräuterbutter
englisch, medium oder durch gebraten
mit Pommes-frites*
23,50 €

*Wiener Schnitzel vom Kalb
in Butterschmalz gebraten mit Pommes-frites
und kleinen gemischten Salat*
25,50 €

Dessert

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
4,50 €

Crème Brûlée mit frischer Obstgarnitur
6,90 €



*zweierlei vom Holunder, Parfait
und Panna Cotta an frischen Früchten*
8,40 €

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

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