

*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 Brut<sup>9</sup>  
Cuvée Sauvignon blanc,  
Weißburgunder und Chardonnay  
Privat-Sektkellerei Reinecker Auggen  
0,1l 5,60 €*

*Lillet wild berry<sup>9</sup>  
0,2l 6,50 €*



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

*Bodensee Secco<sup>9</sup>  
mit Walderdbeerlikör  
0,1 l 5,80 €*

*Alkoholfreier Hugo<sup>2,10,3</sup>  
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)  
0,2 l 4,80 €*

*Alkoholfreier Hauscocktail  
(Sanbitter<sup>2</sup>, Orangensaft und Soda)  
0,2 l 4,80 €*

## *Menü*

*Pfifferling-  
Rahmsüppchen*

\*\*\*

*Bodensee-Felchenfilet  
gebraten an Mandelbutter  
mit Blattspinat und Kartoffeln*

\*\*\*

*Marinierte Erdbeeren  
mit Minze und Rahm-Eis*

31,70 €

## *Pfifferlingskarte*

*Pfifferlings-Rahmsüppchen*

6,20 €

*Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen  
und Baguette*

17,20 €

*Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen  
an Kräuterrahmsauce mit kleinem Salat*

19,60 €

*Schweinefilet in Pfifferling-Rahmsauce  
mit Gemüsevariation und hausgemachten Spätzle*

25,80 €

## Suppen

*Unsere Saucen sind mit Maisstärke gebunden*



*Rinderkraftbrühe  
mit Grießklößchen*

5,50 €

*Pfifferlingrahmsüppchen*

6,20 €

## Vorspeisen



*Kleiner gemischter Salat  
mit gerösteten Kernen*

5,20 €



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

12,50 €

*Reichenauer Blattsalat  
mit gebratenen Pfifferlingen  
und Baguette*

17,20 €

*Tomaten- Schafskäse Terrine  
an Salatbouquet und Pesto*

13,80 €

*Mediterraner Vorspeisenteller  
mit mariniertem Gemüse, Champignons,  
Oliven, Schafskäse und Parmesankäse*

10,80 €

## Vegetarische Gerichte

*Feine Bandnudeln mit Basilikum-Pesto  
Strauchtomaten, Rucola und Parmesan*  
14,50 €

*Gemüse-Tofu-Ragout süß-sauer  
mit Kokossauce und Basmatireis*  
vegan 15,50 €

*Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen  
in Kräuterrahm mit kl. Salat*  
19,60 €

## Salate in verschiedenen Variationen

*Reichenauer-Salatteller  
bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten*  
9,50 €



*Bunte Salatvariation  
mit Zanderknusperle<sup>12</sup> und Sauce Remoulade*  
15,80 €

*Bunte Salatvariation  
mit gebratenem Zanderfilet*  
18,50 €

*Maultaschen<sup>2,1,3</sup> mit Bratenjus, Zwiebelschmelz  
und Kartoffelsalat*  
14,50 €

*Bunte Salatvariation mit geb. Maispoularde*  
16,50 €

*Wurstsalat  
mit Zwiebeln Essiggurken und Tomaten*  
10,50 €



*Schweizer Wurstsalat  
mit Emmentaler Käse, Essiggurken und Tomaten*  
11,90 €

## *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 Felchenfilet  
in Mandelbutter und Blattspinat  
dazu Petersilienkartoffeln*

*24,50 €*

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

*24,50 €*

*Gebratene Dorade mit Riesengarnele  
auf Ratatouille Gemüse,  
Safransauce und Reis*

*24,50 €*

## *Fleischgerichte*



*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 €

*Saltimbocca  
vom Kalbsrücken mit Rohschinken und Salbei  
auf Blattspinat mit Masalasaucе  
und feinen Nudeln*  
24,50 €

*Kalbskotelette ,am Knochen rosa gebraten  
mit Ratatouille Gemüse  
und Kartoffelgratin*  
26,50 €

*Geschmorte Lammkeule  
mit Bohnenbündchen  
und Pommes dauphine*  
23,50 €

*Schweinefilet in Pfifferling-Rahmsauce  
mit Gemüsevariation  
und hausgemachten Spätzle*  
25,80 €

## Dessert

*Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis*

4,50 €

*Crème Brûlée mit frischer Obstgarnitur*

6,90 €

*Erdbeer-Tiramisu*

*mit Vanilleeis*

7,20 €

*Zweierlei Parfaits*

*mit frischen Erdbeeren und Joghurt-Schmand*

8,40 €

*Erdbeer- und Mango- Sorbet*

*mit frischen Früchten*

6,80 €

*Apfelstrudel mit Vanilleeis,*

*Vanillesauce<sup>1,2</sup> und Sahne<sup>1</sup>*

7,50 €

## *Eiskarte*

*Wir servieren Ihnen Mövenpick – Eis*

*Eiskaffee/Eisschokolade mit Sahne*

6,00 €

*Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce*

7,50 €

*Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren*

7,50 €

*Schwarzwaldbecher mit je einer Kugel Vanille- und*

*Schokoladeneis, Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne*

6,80 €

*Frische Erdbeeren auf Vanilleeis und Erdbeersorbet*

*mit Sahne*

7,50 €

*Walnuss Becher mit je einer Kugel Vanille-, Walnuss-*

*und Karamelleis, Sahne, Karamellsauce und Walnüssen*

7,80 €

*Früchtebecher (Vanille-,Erdbeereis, frische Früchte und Sahne)*

7,50 €

*Eierlikörbecher mit je einer Kugel Vanille-, Schokoladen-*

*und Walnußeis, Eierlikör und Sahne*

7,90 €

*2 Kugeln Espresso-Haselnusskrokant- Eis*

*mit Baileys und Sahne*

6,20 €



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