

*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  
Stahlinger Streuobstmosterei  
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 €*

## *Felchen-Menü*

*Kürbissüppchen  
mit Kernöl und Croûtons*

\*\*\*

*Gebratenes Bodensee-Felchenfilet  
an Rieslingsoße  
mit Schmorturkengemüse und Kartoffeln*

\*\*\*

*Apfelküchle in Zimt-Zucker  
mit Bourbon-Vanille-Eis*

31,00 €

## *Weinempfehlung*

*2018 Hohentwieler Elisabethenberg  
Cuvée Isabell Q.b.A. -feinherb-  
0,75l € 26,50*

## Suppen

*Unsere Saucen sind mit Maisstärke gebunden*



*Rinderkraftbrühe  
mit Kräuterflädle*

5,50 €

*Kürbissüppchen mit Kernöl und Croûtons*

6,20 €

## Vorspeisen



*Kleiner gemischter Salat  
mit gerösteten Kernen*

5,20 €



*Geschmolzener Ziegenkäse auf Rösti  
mit warmen Tomaten  
und kleinem Salatbouquet*

12,50 €

*„Zweierlei vom Felchen „  
Geräuchertes Filet und feine Mousse  
an Salatbouquet*

14,80 €

*Kürbis-Tartelette  
an marinierten Blattsalaten  
mit Kräuterschmand*

9,80 €

## Vegetarische Gerichte

„ Tagliatelle „  
mit Kürbis-Paprika-Ragoût  
14,50 €

Hausgemachte Semmelknödel mit sautierten Pilzen  
in Kräuterrahm  
15,70 €

## 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 , Röstzwiebeln  
und Kartoffelsalat  
14,50 €

Bunte Salatvariation mit geb. Maispoularde  
16,50 €

Wurstsalat  
mit Zwiebeln Essiggurken und Ei  
10,50 €



Schweizer Wurstsalat  
mit Emmentaler Käse, Essiggurken und Ei  
11,90 €

## Fischgerichte

### Unsere Fischlieferanten:

Dietrich aus Öhningen sowie die Betriebe Böhler  
und Fischmarkt Koch von der Insel Reichenau

unsere Saucen sind mit Maisstärke gebunden

### Fischvariation

Saiblings-, Zander- und Lachsforellenfilet  
mit Rieslingsoße, Blattspinat und Kartoffeln

23,50 €



Gebratenes Felchenfilet  
in Mandelbutter mit Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln

24,50 €

Gedämpftes Saiblingsfilet  
an Dillschaum,  
mit Wurzelgemüsen und buntem Reistimbale

22,50 €

Gebratenes Zanderfilet mit Kürbiskruste  
an Petersilienwurzelsoße  
mit feinen Nudeln

22,50 €

## *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 €

*Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße mit Rissolée-  
Kartoffeln und kleinem Salat*  
18,50 €

*Geschmorte Rinderroulade  
mit Rotkraut und feinen Nudeln*  
23,50 €

*Schweinefilet mit Apfelspalten an „Cöxle-Rahm“  
mit herbstlichem Gemüse  
und hausgemachten Spätzle*  
25,80 €

## *Weinempfehlung zur Jahreszeit*

*Grau. Weiß. Gut  
2020 Weisswein Cuvée Q.b.A. trocken  
Weingut Julius Zott, Heitersheim  
0,1l 3,80€ / 0,75l 24,00 €*

## Dessert

*Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis*

4,50 €

*Crème Brûlée mit frischer Obstgarnitur*

6,90 €

*Hausgemachte Birnen-Tarte  
mit Kokos-Butterstreusel und Walnusseis*

7,20 €

*Schokoladen-Parfait  
mit „beschwipsten“ Pflaumen*

7,30 €

*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 €

*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