



Restaurant Strandcafe Mettnau GmbH

info@strandcafe-mettnau.de

Tel. 07732-1650

Menüvorschläge Frühling 2022

Menü 1

Geschmolzener Ziegenkäse
an Rhabarber-Chutney mit Wildkräutersalat und Röstini

Klare Brühe von Frühlingsgemüse mit Bärlauch-Klößchen

Gebratenes Saiblingsfilet in der Kräuterkruste
Auf Mangoldgemüse mit Zitronenbutter und Risolée Kartoffeln

Basilikum-Parfait an marinierten Erdbeeren

Menü komplett 49,00 €

Menü ohne Vorspeise 36,00 €

Menü ohne Suppe 43,00 €

Menü 2

Duett von Felchen- und Radieschen-Mousse
an Rote Bete- und Friséesalat

Rahmsuppe von der Mairübe
mit Ziegenfrischkäse und grünem Spargel

Geschmortes Kalbsbäckchen in kräftiger Schwarzrieslingsauce
mit rotem Höri Bülle Confit und Süßkartoffel-Pürée

Holunderblüten-parfait an Rhabarberkompott

Menü komplett 49,90 €

Menü ohne Vorspeise 35,00 €

Menü ohne Suppe 41,00 €



Restaurant Strandcafe Mettnau GmbH

info@strandcafe-mettnau.de

Tel. 07732-1650

Menü 3

Salat von badischem Spargel
in Tomatenvinaigrette mit feinem Landschinken
und Bärlauch-Tupfer

Feines Spargelsüppchen mit Einlage und Petersilien-Espuma

Portion Stangenspargel (350gr) mit Sc. Hollandaise
oder zerlassener Butter
neuen Kartoffeln und kleinem Rinderrückensteak
oder
in Bärlauchbutter gebratenem Zanderfilet

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

Menü komplett 51,00 €
Menü ohne Vorspeise 38,00 €
Menü ohne Suppe 44,00 €

Menü 4

Warmer Frühlingssalat mit Mairübchen,
grünem Spargel und Bärlauch

Rahmsüppchen vom Junglauch mit Räucherlachsstreifen

Rosa gebratener Lammrücken auf Zucchini-Tomaten-Gemüse
mit Thymianjus und Kartoffelgratin

Zitronencreme an Beeren Coulis

Menü komplett 55,00 €
Menü ohne Vorspeise 42,00 €
Menü ohne Suppe 47,00 €



Restaurant Strandcafe Mettnau GmbH

info@strandcafe-mettnau.de

Tel. 07732-1650

Menü 5

Gebratenes vom Felchen und Saibling
in Zitronenbutter mit Kartoffel-Lauchrösti

Rahmsüppchen von jungen Gartenkräutern

Pochierte Schweinelende auf leichter Portweinsauce
mit Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzle

Creme Brûlée mit Erdbeersorbet und Früchten

Menü komplett 48,50 €
Menü ohne Vorspeise 35,50 €
Menü ohne Suppe 43,00 €

Menü 6

Frühlingssalat von Avocado, Tomate und Spargel
In feiner Kräutermarinade an Rucola

Klares Bodensee Fischsüppchen
mit feinen Gemüsen
Kartoffeln und Fischeinlage

Poularde im Kräutersud gegart
auf Schwarzrieslingsauce mit Urkarotten und Pesto-Nudeln

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
an Vanillesoße

Menü komplett 49,50 €
Menü ohne Vorspeise 38,50 €
Menü ohne Suppe 42,00 €

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