



Menüvorschläge Sommer2022

Menü 1

Melonen-Minz-Salat
in leichter Honig-Ingwer-Marinade
mit Bacon Chips und Rucola

Brunnenkresse-Süppchen mit Schmand

Gebratene Schweinelende auf Calvadosrahm
mit Wirsinggemüse und hausgemachten Spätzle

Sandorn-Mousse mit beschwipsten Pflaumen

Menü komplett 46,50 €
Menü ohne Vorspeise 35,00 €
Menü ohne Suppe 40,00 €

Menü 2

Duett von gebratenen Pfifferlingen und Terrine
an Kräuter-Schmand und kleinem Salatbouquet

Tomatencremesuppe
mit Basilikum-Espuma

Gebratene Lachsforelle und Garnele
an feinem Pesto mit Grillgemüse und Zitronenkartoffeln

Heidelbeer-Parfait und Quittenmousse an Florentiner Crumble

Menü komplett 51,50 €
Menü ohne Vorspeise 38,00 €
Menü ohne Suppe 45,50 €



Restaurant Strandcafe Mettnau GmbH

info@strandcafe-mettnau.de

Tel. 07732-1650

Menü 3

„Antipasti“

Gebratene marinierte Hörigemüse
mit Parmesan, Speckpflaume und Landschinken

Klares Bodensee Fischsüpple mit feinen Gemüsen
Kartoffeln und Fischeinlage

Rosa gebratener Kalbsrücken auf Kohlrabi-Gemüse
mit gebratenen Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle

Marinierten Erdbeeren mit Rahmeis und Minze

Menü komplett 57,00 €

Menü ohne Vorspeise 43,00 €

Menü ohne Suppe 47,00 €

Menü 4

Gebratener Zander auf geschmolzenen Tomaten
mit Pesto Butter
und feinen Nudeln

Kaltes Gurken-Minzsüpple
mit Tomatensalsa

Tranchen aus der Kalbslende auf Cöxle-Sauce
mit Mandelbrokkoli und Kräuterkartoffeln

Dessertvariation
mit Mousse, Parfait und Sorbet

Menü komplett 56,00 €

Menü ohne Vorspeise 42,00 €

Menü ohne Suppe 50,00 €



Menü 5

Taboulé von Höri-Gemüse und Linsen
in feiner Petersilien-Vinaigrette und Frisée-Salat

Tomatenessenz
mit Pistazienklößchen

Gebratenes Felchenfilet auf Mangold-Gemüse
an leichtem Estragonschaum und gekräuterten Kartoffeln

Gries-Flammeri mit Zwetschgenkompott und Pistazieneis

Menü komplett 47,00 €
Menü ohne Vorspeise 37,00 €
Menü ohne Suppe 41,00 €

Menü 6

Törtchen von Räucherfelchen Zucchini und Meerrettich
an kleinem Blattsalat in Kerbelvinaigrette

Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen
mit Rosmarin-Croûtons

Rinderfilet auf gebratenen Kräutersaitlingen
an Portweinjus, Selleriepürée und Kartoffel-Birnengratin

Duo von Erdbeer- und Minzparfait
an sommerlichen Früchten

Menü komplett 54,00 €
Menü ohne Vorspeise 41,00 €
Menü ohne Suppe 48,50 €

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