

Herzlich Willkommen
im
Restaurant Strandcafé

Wir wünschen
Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt.

Gerne beraten und informieren
wir Sie über die Zusatzstoffe und Allergenen Zutaten
unserer Speisen.
Unsere Saucen werden mit Maisstärke gebunden.

Aperitif



Glas
Carolina Elisabeth Brut⁹
Cuvée von Weißburgunder und
Spätburgunder -blanc de noir -
Lorenz Keller, Erzingen
0,1l € 6,50

„Lillet Wild Berry “
Lillet, Soda-Wasser, Schweppes Wild Berry
0,2l € 7,20



Birnoh
Ur-Destillat alter Birnensorte
im Holzfass gereift
Stahlinger Streuobstmosterei
5 cl € 5,90

Alkoholfreier Hugo^{2,10,3}
(Holunderblütensirup, Ginger-Ale, Soda)
0,2 l € 6,50

Alkoholfreier Hauscocktail
(Sanbitter², Orangensaft und Soda)
0,2 l € 6,50

Gutes vom See Menü



Rahmsüppchen von Sommerkräutern
mit Croûtons
€ 7,20

Rosa gebratenes Schweinefilet an Kräuterrahm
mit Karottengemüse und Bandnudeln
€ 25,50

Lauwarmes Apfel-Mandelküchlein
mit Rahm-Eis
€ 8,50

Menüpreis € 38,00

Weinempfehlung

2021 „Franz Arthur „
Weißwein Cuvée trocken aus Sauvignon blanc
Weißburgunder und Chardonnay
Schloß Rheinburg, Gailingen
0,75 l € 29,00 0,25 l € 9,90



Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Kräuter-Flädle
€ 7,20



Rahmsüppchen von Sommerkräutern
mit Croûtons
€ 7,20

Tomatenessenz
Kalt mit Mozzarella und Basilikum
oder
warm mit Basilikumklößchen
€ 7,90



Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat
mit gerösteten Kernen
€ 6,80



Bunter Antipasti-Teller
gebratene Gemüse / eingelegte Oliven
Rucola / Parmesan
gebratenen Riesengarnelen
€ 15,50

Vorspeisen und kleine Gerichte

„Caesar Salat“

Romanasalat / Knoblauchdressing
mit gehobeltem Parmesan und Croûtons
€ 13,80

mit gebratenen Riesengarnelen € 19,80

mit gebratenem Zanderfilet € 21,00

mit gebratenen Ochsenfetzen € 19,50

Salatvariation

mit Zanderknusperle und Sauce Remoulade
€ 19,50

Maultaschen / Bratenjus / Röstzwiebeln
Kartoffelsalat
€ 18,50

Wurstsalat

mit Zwiebeln, Essiggurken und Ei
€ 12,50

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler Käse, Essiggurken und Ei
€ 14,50

Vegetarische Gerichte

Blätterteig-Tarte mit Grillgemüse/ Tomaten
Salatbouquet
€ 18,90

Rotes Curry / Gemüse / Limette
Basmatireis
€ 18,50

Gnocchi / Basilikumbutter
sonnengetrocknete Tomaten / Burrata
Rucola
€ 19,50

Fischgerichte

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

Fischvariation
Filets von Saibling, Zander, Lachsforelle
Riesling-Sauce / Blattspinat / Kartoffeln
€ 28,50

Gebratene Doraden-Filets
Zitronen-Risotto / Fenchelsalat
€ 29,50

Ganzer Saibling (Bodensee-Aquakultur)
mediterran gefüllt / Spinat / Kartoffel
€ 30.-

Fleischgerichte

Kalbsrahmbraten
Mischgemüse / Kroketten
€ 25,50



Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken
Röstzwiebeln / Rotweinsauce
hausgemachte Spätzle
€ 28,90

Rib-Eye-Steak vom Grill
englisch / medium / durchgebraten
Ofenkartoffel-Bacon-Sauerrahm
€ 32,90 €

Rib-Eye-Steak vom Grill
enlisch / medium / durchgebraten
mit Salatvariation
€ 32,90

Rosa gebratenes Schweinefilet
an Kräuterrahm
mit Karottengemüse und Bandnudeln
€ 25,50

Solarfähre Helio Veranstaltungen-Tip

Samstag 10. & 17. September 18.00-20.00 Felchenfahrt

Sonntag, 18.September 18.00-20.00 Harfenfahrt

Nähere Auskunft gibt Ihnen gerne das Servicepersonal

Dessert

„Affogato“

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
€ 4,50

Crème Brûlée

€ 7,00

„Opera“

Schokolade-Kaffee/ Espresso-Krokant-Eis
€ 8,50

Rote Beeren-Frischkäsetörtchen

€ 7,00

Apfelstrudel / Vanilleeis,
Vanillesauce^{1,2} / Sahne¹

€ 8,40

Eisbecher

Wir servieren Ihnen Mövenpick – Eis

Eiskaffee/Eisschokolade mit Sahne	€ 6,80
Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce	€ 8,70
Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	€ 8,70
Schwarzwaldbecher mit je einer Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€ 8,20
Eierlikörbecher mit je einer Kugel Vanille-, Schokoladen- und Walnusseis, Eierlikör und Sahne	€ 8,60
2 Kugeln Espresso-Krokant- Eis mit Baileys und Sahne	€ 6,90