

Herzlich Willkommen
im
Restaurant Strandcafé

Wir wünschen
Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt.

Gerne beraten und informieren
wir Sie über die 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



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



Kräutercremesuppe
mit Sahne und Croutons
€ 7,90

Schweinerückensteak "Schweizer Art"
mit Käse und Schinken überbacken/Jus
Brokkoli und feinen Nudeln
€ 23,50

Panna Cotta
auf
Waldbeeren-Ragout
€ 7,50

Menüpreis € 36,50

Weinempfehlung

2021
Grau-Weiß-Gut trocken
Weingut Zotz, Mülheim, Markgräflerland
0,75l € 29,00
0,25l € 9,70
0,1l € 5,00

Dieser Wein trägt die wichtigsten Weißweinsorten des Markgräflerlandes in sich. Er vereint die Finesse und Eleganz der Burgundersorten mit der erfrischenden Spritzigkeit des Gutedels.



Suppen



Rinderkraftbrühe
mit Kräuter-Flädle
€ 7,20

Kräutercremesüppchen mit Sahne
und Croûtons
€ 7,90

Vorspeisen



Kleiner gemischter Salat
mit gerösteten Kernen
€ 6,80

Wildkräutersalat/ Räucherlachs
Kartoffelröstini/ Dillsahne
€ 9,80

„Vitello Tonnato“
Kalbfleischscheiben / Thunfischcreme / Kapern/ Kräutercrostini
€ 13,80

Kleine Gerichte

Salatvariation
mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
€ 13,80

-mit gebratener Maishähnchenbrust € 20,50

oder

-mit gebratenem Zanderfilet € 21,00

oder

-mit Zanderknusperle¹² und Sauce Remoulade
€ 19,50

Maultaschen ^{2,1,3} / 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

Bandnudeln / Bärlauchpesto
geschmolzene Tomaten/Parmesan
€ 18,50

Rotes Curry / Gemüse / Limette
Basmatireis
€ 18,50

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
€ 29,50

Lachsforellenfilet / Kräuterrahmsauce
Frühlingsgemüse / Roter Reis
€ 29,50

Fleischgerichte

Geschmorte Kalbsbäckle
Frühlingsgemüse / Kartoffeltaler
€ 23,50

Rostbraten aus dem Rinderrücken
Röstzwiebeln / Rotweinsauce
hausgemachte Spätzle
€ 29,50

Argentinisches Rumpsteak vom Grill
englisch / medium / durchgebraten
Kräuterbutter / Speckbohnen / Pommes frites
€ 31,00

Schweinerückensteak "Schweizer Art"
mit Käse und Schinken überbacken/Jus
Brokkoli und feine Nudeln
€ 23,50



Weinempfehlung

2019
Bisserheimer Merlot -Kalkmergel- trocken
Gutsabfüllung Weingut Wageck Pfaffmann
0,75l € 37,00
0,25l € 12,50
0,1l € 6,50

Dichtes Kirschrot. Tiefgründige Nase, dunkelbeerige Frucht (Heidelbeeren, Holunder), leichte Rauchnoten, etwas Vanille. Geschmeidig und dicht, feinkörniges Tannin, gute Länge, schöne Zwetschgenfrucht, straff und gradlinig.
14,5 % Vol

Dessert

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
€ 4,50

Crème Brûlée
€ 7,00

Apfelstrudel / Vanilleeis,
Vanillesauce^{1,2} / Sahne¹
€ 8,40

Panna Cotta
Waldbeerenspiegel
€ 7,50

Eisbecher

Wir servieren Ihnen Mövenpick – Eis

Eiskaffee/Eisschokolade / Sahne	€ 6,80
Vanilleeis / Sahne / heißer Schokoladensauce	€ 8,70
Vanilleeis / Sahne / heiße Himbeeren	€ 8,70
Schwarzwaldbecher	
Vanille- und Schokoladeneis / Schattenmorellen / Kirschwasser / Sahne	€ 7,80
Eierlikörbecher	
Vanille-, Schokoladen- und Walnusseis / Eierlikör / Sahne	€ 8,60
2 Kugeln Espresso-Krokant-Eis	
Baileys / Sahne	€ 6,90

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