

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 Brut<sup>9</sup>  
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

„Lillet Wild Berry “

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

Alkoholfreier Hugo<sup>2,10,3</sup>

(Holunderblütensirup, Ginger-Ale, Soda)  
0,2 l € 6,50

Alkoholfreier Hauscocktail

(Sanbitter<sup>2</sup>, Orangensaft und Soda)  
0,2 l € 6,50

## **Sommermenü**

Blattsalate mit Wassermelone  
und luftgetrocknetem Schinken  
€ 9,80

\*\*\*

Maishähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella gratiniert  
Jus und feinen Nudeln  
27,50

\*\*\*

Frische Waldbeeren auf Joghurtsauce  
mit Zitronensorbet  
€ 8,50

€ 39,50

## **Weinempfehlung**

2021  
Rosé by Ott  
Domaine Ott, Provence Frankreich  
0,75l 39,00 0,1l 6,50

Es ist ein Klassiker. Ein leichtes Lachsrosa für die Augen, ein zarter, schmeichelnder Duft nach roten Früchten und wilden Kräutern für die Nase und ein feiner, beschwingter Auftritt mit Noten von Grapefruit, knackigen, hellroten Himbeeren, Mirabelle und weißen Blüten am Gaumen.

## Suppen



Rinderkraftbrühe  
mit Kräuter-Flädle  
€ 7,20

Curry-Kokossuppe  
mit gebratener Garnele  
€ 8,50

## Vorspeisen



Kleiner gemischter Salat  
mit gerösteten Kernen  
€ 6,80

Tomate, Büffel-Mozzarella  
Basilikum  
€ 14,80

„Antipasti“  
Gebratene marinierte Gemüse  
mit Parmesan, Oliven und Rucola  
€ 10,50

## Kleine Gerichte

Salatvariation  
mit Blattsalaten und Rohkost der Saison  
€ 13,80

-mit Falafel und Hummus-Dip € 18,50

oder

-mit gebratener Maishähnchenbrust € 21,00

oder

-mit gebratenem Zanderfilet € 21,00

oder

-mit Zanderknusperle<sup>12</sup> und Sauce Remoulade  
€ 19,80

Maultaschen <sup>2,1,3</sup> / 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**

Pfifferling-Risotto/ geschmolzene Tomaten  
Rucola/ Parmesan  
€ 18,90

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  
€ 31,50

Gebratene Lachsforelle und Garnelen  
auf Citrus-Risotto  
€ 31,50

## Fleischgerichte

Maishähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella gratiniert  
Jus und feine Nudeln  
27,50

Rostbraten aus dem Rinderrücken  
Röstzwiebeln / Rotweinsauce  
hausgemachte Spätzle  
€ 31,50

Argentinisches Rumpsteak vom Grill  
englisch / medium / durchgebraten  
Kräuterbutter / Speckbohnen / Süßkartoffel-Pommes frites  
€ 34,50

Schweinelende auf leichter Zitronensauce  
Zucchini Gemüse und Butternudeln  
€ 26,50



## **Dessert**

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis  
€ 4,50

Crème Brûlée  
€ 7,00

Apfelstrudel / Vanilleeis,  
Vanillesauce<sup>1,2</sup> / Sahne<sup>1</sup>  
€ 8,40

Aprikosenkaltschale  
mit Zitronensorbet und Minze  
€ 7,80

Frische Waldbeeren auf Joghurtsauce  
mit Zitronensorbet  
€ 8,50

## **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	€ 8,20
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



## Weißweine im Offenausschank 0,25l

Reichenauer Müller-Thurgau **halbtrocken** Winzerverein Reichenau, Baden € 7,20

Hohentwieler Müller-Thurgau **trocken** Weingut Vollmayer, Hilzingen Baden € 7,20

Reichenauer Gutedel **trocken** Winzerverein Reichenau, Baden € 7,20

Weißburgunder **trocken** Weingut Engelhof, Hohentengen Hochrhein, Baden € 7,90

Grauburgunder **trocken** Weinhaus Heger, Ihringen, Baden € 8,20

Klingelberger (Riesling) **trocken** Weinhaus Schwörer, Durbach, Baden € 7,50

Cellier des Colombes Chardonnay **trocken** Vin de Pays, Frankreich € 6,90

Weinschorle vom Landwein Weiß / Rot/ Rose € 4,30

\*Aufpreis € 0,80 für Weinänderung

**Weine enthalten Sulfite**

## Rosé- und Rotweine im Offenausschank 0,25l

### - Rosé –

Rosé **feinherb** Weingut Engelhof, Hohentengen Hochrhein, Baden € 7,40

Kress Rosé **trocken** Gutsabfüllung Weingut Kress, Hagnau, Baden € 8,20

Cellier de Colombes Syrah rosé **trocken** Vin de Pays, Frankreich € 6,90

### - Rot –

Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder Rotwein **trocken**  
Winzerverein Hagnau, Baden € 7,90

Meersburger Sonnenufer Spätburgunder Rotwein **feinherb**  
Winzerverein Meersburg, Baden € 7,90

Weinhaus Heger Spätburgunder Rotwein **trocken**  
Abgefüllt von Joachim Heger Kaiserstuhl, Baden € 8,20

Blauer Zweigelt Landwein **trocken**  
Markowitsch GmbH Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich € 7,70

Cellier des Colombes Merlot-Cabernet **trocken** Pays d'Herault, Frankreich € 7,20

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Larinum, Italien € 8,20

**Weine enthalten Sulfite**