

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



Birnhoh

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

2 mit Farbstoff, 9 enthalten Sulfite, 10 chininhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel

Schmeck den Süden Menü

Gebackene Kürbisspalten mit
Kräuterschmand und
Salatbouquet
€ 13,50



Schweinefilet
mit Cöxlerahmsoße, Wirsing und Schupfnudeln
€ 24,50

Kürbiskernparfait auf
Vanillespiegel mit Obstgarnitur
€ 6,50

Menüpreis € 42,00

Weinempfehlung

2021 Reichenauer Hochwart
Spätburgunder Rotwein trocken
Winzerverein Reichenau
0,75l € 29,50
0,25l € 9,50
0,1l € 4,50

Suppen

Hausgemachte
Rinderkraftbrühe
mit Flädle
€ 7,20



Kürbissüppchen
mit Croutons und Kürbisöl
€ 7,90

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat
mit gerösteten Kernen
€ 6,80



Feldsalat, Kartoffeldressing
mit Speck und Croutons
(auch ohne Speck möglich)
€ 13,50

Tatar von Räucherlachs und Mango
mit kleinem Wildkräutersalat
€ 14,50

Variation von Blattsalaten
mit gebratener Entenbrust
und Mango Chutney
€ 15,50

Kleine Gerichte

Unsere Salate und Gemüse kommen von Gemüseanbau Düventäster- Maier
und Fruchthof Konstanz

Salatvariation
mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
€ 13,80

-mit gebratenem Zanderfilet
€ 21,00

oder

-mit Zanderknusperle¹² und Sauce Remoulade
€ 19,50

oder

- mit Kartoffelecken und Kräuter Schmand
€ 16,50

- mit Maultaschen ^{2,1,3} / Bratenjus / Röstzwiebeln
Kartoffelsalat
€ 18,50

Wurstsalat
mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei, Tomate
€ 12,50

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Ei, Tomate
€ 14,50

Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto
mit Rucola und
geschmorten Tomaten
€ 18,50

Winterlicher Gemüseteller
mit Wirsing, Rotkohl, Kürbis
Maronen und Kartoffelkloß
€ 19,50

Fischgerichte

Unsere Fischlieferanten:
Dietrich aus Öhningen Fisch Koch, Reichenau

Fischvariation
Filets von Saibling, Zander, Lachsforelle;
Riesling-Sauce, Blattspinat und Kartoffeln
€ 31,50

Gebratenes Zanderfilet auf
Gemüselinsen, Kartoffeln und
Schnittlauchrahmsoße
€ 29,50

Ganzer Fisch - je nach Fang
mit tagesaktuellen Beilagen
€ 31,50

Fleischgerichte

Unser Fleisch kommt von Otto Müller, Konstanz

Hausgemachter Sauerbraten
kräftiger Jus, Rotkohl, Kartoffelklöße
€ 21,00

Entenbrust mit Orangensoße,
gebackenem Wurzelgemüse
und Süßkartoffelstampf
€ 31,00

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken
Röstzwiebeln, Rotweinsauce
mit hausgemachten Spätzlen
€ 32,50

Hirschragout,
hausgemachter Rotkohl, Haselnuss-Spätzle
und Preiselbeerbirne
€ 28,50

Schweinefilet in Cöxlerahmsoße,
dazu Wirsing und Schupfnudeln
€ 25,50

Dessert

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

€ 4,50

Crème Brûlée

€ 7,50

Lebkuchenmousse mit Sauerkirschragout und Vanilleeis

€ 8,50

Apfelstrudel / Vanilleeis,

Vanillesauce^{1,2} / Sahne¹

€ 8,40

Hausgemachtes

Kübiskernparfait

Vanillespiegel, Obstgarnitur

€ 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