

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.

1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,  
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel

# Aperitif

Winzer Sekt Carolina Elisabeth  
Cuvée Brut  
0,1l € 6,70

Alkoholfreier Sekt Rosé oder Blanc  
Weingut Zotz, Heitersheim, Baden  
0.1l € 6,10

Aperol <sup>1,13</sup> spritz mit Sekt  
Mineralwasser und Eis  
0,2l € 7,40

Alkoholfreier Hugo<sup>2,10,3</sup>  
(Holunderblütensirup, Ginger-Ale, Soda)  
0,2 l € 6,70

Lillet "Wild Berry"  
Lillet, Soda-Wasser, Schweppes Wild Berry  
0,2l € 7,40

Alkoholfreier Hauscocktail  
(Sanbitter <sup>2</sup> Orangensaft und Soda)  
0,2 l € 6,70

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

1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,  
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel

## Gutes vom See Menü

Hausgemachtes  
Kräuterrahmsüppchen mit Peterle <sup>5</sup>

€ 8,50

\*\*\*



Rinderbraten mit Zwiebelsoße,  
Spätzle und Gemüse vom Markt <sup>1,2</sup>

€ 22,50

\*\*\*

Maracujacreme im Glas <sup>5</sup>

€ 6,50

Menüpreis

€ 35,00

## Weinempfehlung

2022 Chardonnay trocken  
Gutsabfüllung Weingut Kress, Hagenau <sup>8</sup>

0,75l € 39,00

0,25l € 11,70

0,1l € 5,60

## Suppen

Rinderkraftbrühe <sup>1,2,5</sup>  
mit Flädle und Peterle

€ 8,90



Hausgemachtes  
Kräuterrahmsüppchen  
mit Peterle <sup>5</sup>

€ 8,50



Bodenseefischsuppe mit Brot Chips  
und Sauce Rouille <sup>1,3,9</sup>

€ 11,00



## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat  
mit gerösteten Kernen <sup>4,5,7</sup>

€ 6,90



1/2 geräuchertes Saiblings Filet mit Meerrettich  
und Wildkräutersalat <sup>3,5</sup>

€ 19,50

## Kleine Gerichte

Salatvariation  
mit Blattsalaten und Rohkost der Saison <sup>5,7</sup>

€ 14,80

oder

-mit gebratenem Zanderfilet <sup>3,5</sup>

€ 21,50

oder

-mit Zanderknusperle<sup>12</sup> und Sauce Remoulade <sup>1,2,3,5,8</sup>

€ 21,00

Maultaschen <sup>2,1,3</sup> / Bratenjus / Röstzwiebeln  
Kartoffelsalat <sup>5,7</sup>

€ 19,50

Wurstsalat  
mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei <sup>2,7,8</sup>

€ 14,50

Schweizer Wurstsalat  
mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Ei <sup>2,5,7,8</sup>  
€ 15,50



## Vegetarische Gerichte

Frische Gnocchi  
In Kräuterrahmsoße, gebratenen  
Steinpilzen und Champignons  
Parmesan und Rucola <sup>1,2,5</sup>

€ 18,50

Hausgemachtes Kartoffelgemüserösti  
mit Frühlingsgemüse, Wildkräuter  
und Kresse Soße <sup>1,2,5</sup>

€19,50

## Fischgerichte

Unsere Fischlieferanten:  
Dietrich aus Öhningen Fisch Koch, Reichenau

Gebratenes Saiblings Filet in der Kräuterkruste  
auf Fenchelrahmgemüse mit Rotem Reis <sup>3,5</sup>

€ 29,00



Duett von Saibling, Zander <sup>3,5</sup>  
Riesling-Sauce / Blattspinat / Kartoffeln

€ 31,50

## Fleischgerichte

Rinderbraten mit Zwiebelsoße,  
Spätzle und Gemüse vom Markt <sup>1,2</sup>

€ 22,50



Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken  
Röstzwiebeln / Rotweinsauce  
hausgemachten Spätzle <sup>1,2,10</sup>

€ 32,50

220 gr. Rumpsteak-Steak vom Grill  
englisch / medium / durchgebraten  
mit Pfeffer Rahmsoße und Pommes <sup>5</sup>

€ 32,50

Hähnchenbrust mit Currysoße  
Obst und rotem Reis <sup>5</sup>

€24,50

## Dessert

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <sup>5</sup>

€ 4,80

Hausgemachte Crème Brûlée <sup>2,5</sup>  
mit Obstgarnitur

€ 8,50

Maracujacreme im Glas <sup>5</sup>

€ 6,50

Apfelstrudel / Vanilleeis,  
Vanillesauce<sup>1,2</sup> / Sahne<sup>1</sup>

€ 9,20



## Eisbecher

Wir servieren Ihnen Mövenpick – Eis

Gemischtes Eis / Sahne	€ 7,00
1 Kugel Vanilleeis/ Sahne / Eierlikör	€ 5,60
Eiskaffee/Eisschokolade / Sahne	€ 6,80
Vanilleeis / Sahne / heißer Schokoladensauce	€ 8,70
Vanilleeis / Sahne / heiße Himbeeren	€ 8,70
Sanfter Engel (Orangensaft, Vanilleeis / Sahne)	€ 6,00
Walnuss Becher	
Vanille-, Walnuss-, Karamelleis/ Sahne/ Karamellsauce Walnüsse	€ 8,50
Schwarzwaldbecher	
Vanille- und Schokoladeneis / Schattenmorellen / Kirschwasser / Sahne	€ 8,50
Karamellbecher	
Vanille-, Schokolade-, Karamelleis/Sahne/Karamell Sauce; Mandelblättchen	€ 8,50
Eierlikörbecher	
Vanille-, Schokoladen- und Walnusseis / Eierlikör / Sahne	€ 8,70
2 Kugeln Espresso-Krokant-Eis	
Baileys / Sahne	€ 7,50

1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,  
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel