

Pfifferlings Karte



Blattsalatvariation
mit

Pfifferlingen € 17,50
Pfifferlingen und Speck⁵ € 18,50

Hausgemachte Pfifferling Rahmsuppe
mit Minisemmelkloß ^{1,2,5 *}
(Vegetarisch)

€ 9,50

Semmelklöße mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
und Rucola ^{1,2,5 *}
(Vegetarisch)

€ 26,50

Saiblings Filet mit gebratenen Pfifferlingen und Petersilien Kartoffeln ^{3 *}

€ 35,50

Schweinefilet mit Pfifferling Rahmsoße,
Mandelbrokkoli und Semmelklößen ^{1,2,5 *}

€ 29,50

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen *
und Pommies

€ 35,80

**1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel
Mit * gekennzeichnete Gerichte sind überregionale Produkte**

Gutes vom See Menü

Hausgemachte Kalte Gurkensuppe
mit Räuchersaibling ^{3,5,1}

€ 8,90

gebratene Schweine Medaillons mit Pfifferling Rahmsoße,
Mandelbrokkoli und Semmelknödel ^{1,2,5 *}

€ 29,50

Jogurt Panna Cotta mit Waldbeeren Ragout im Glas ⁵

€ 5,50

Menüpreis

€ 42,50

Weinempfehlung

„2023“

Nacker Rose

Spätburgunder trocken

Weingut Claus Lottenstetten- Nack

0,1l € 5,20

0,25l € 10,40

Flasche 0,75l € 31,50



1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel
Mit * gekennzeichnete Gerichte sind überregionale Produkte

Suppen

Hausgemachte Pfifferling Rahmsuppe mit
Minisemmelkloß (vegetarisch) ^{1,2,5 *}

€ 9,50

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Fädle ^{1,2,5}

€ 8,90

Hausgemachtes
kalte Gurkensuppe mit Räuchersaibling ^{5,3}

€ 8,90



Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat
mit gerösteten Kernen ^{4,5,7}

€ 6,90

Bunter Antipasti- Teller
mit gebratenem Gemüse, eingelegten Oliven, mariniertem Rucola
und gehobelten Parmesan ^{5,10*}

€ 15,50

Tomate mit Büffelmozzarella*, Basilikum Pesto,
Rucola und Parmesan ^{*2,5,7}

€ 15,50



**1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel
Mit * gekennzeichnete Gerichte sind überregionale Produkte**

Salat Gerichte

Gemüse- & Obstlieferant: Duventaester Moos & Fruchthof Konstanz

Salatbowl Strandcafe
Cous Cous * Salat, verschiedene Salate, Rucola,
Himbeerdressing, Granatapfel *,
Süßkartoffelpommes * und Dip ^{5,7}

€ 22,80

Salatvariation
mit Blattsalaten und Rohkost der Saison ^{5,7}

€ 14,80



Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
mit gebratenem Zanderfilet ^{3,5}

€ 22,50

Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
mit Zanderknusperle¹² und Sauce Remoulade ^{1,2,3,5,8}

€ 22,50

Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
mit Folienkartoffel und Kräuterquark ⁵

€ 18,50

Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
Maultaschen ^{2,1,3} / Bratenjus / Röstzwiebeln
Kartoffelsalat ^{5,7}

€ 19,50



Wurstsalat
mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei ^{2,7,8}

€ 14,50



Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Ei ^{2,5,7,8}

€ 15,50



**1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel
Mit * gekennzeichnete Gerichte sind überregionale Produkte**

Fleisch Gerichte

Unser Fleischlieferant ist Otto Müller Konstanz

gebratene Schweinemedallions mit
Pfefferling Rahmsoße
Mandelbrokkoli und Semmelklößen ^{1,2,5 *}

€ 29,50

Hirsch Burger mit Rotkrautsalat
Preiselbeer Aioli Dip und Süßkartoffelpommes ^{5,7,1 *}

€ 22,50

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten
Röstzwiebeln Spätzle und Jus ^{1,2,10}

€ 32,50

Rumpsteak mit Süßkartoffelpommes und
Preiselbeer- Aioli ⁵

€ 32,80

Lamm Haxe mit Ratatouille,
Jus und gebratener Polenta ⁷

€ 23,50



**1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel
Mit * gekennzeichnete Gerichte sind überregionale Produkte**

Fisch Gerichte

Unser Fischlieferant ist Fischerei Dietrich, Öhningen und Fisch Koch, Reichenau

Fischvariation Strandcafe*
Filets vom Saibling*; Zander und Lachsforelle ^{3,5}
auf Blattspinat dazu
Riesling Sauce und Kartoffeln

€ 32,50

Gebratenes Doraden Filet ^{3 5*}
auf Safran- Aioli mit Ratatouille
und gebratenen Rosmarindrillingen

€ 29,50

Gebratenes Saiblings Filet mit Orangenthymianbutter
auf gebratenen Zucchini und Kartoffeln ³

€ 32,50

Vegetarische Gerichte

Gebratene Rosmarin- Polenta
Ratatouille- Gemüse und gebackenem Rucola ^{5 *}

€ 21,80

Hausgemachte Semmelklöße mit Pfifferling Rahmsoße
und Rucola ^{5,2,1*}

€ 26,50

1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel
Mit * gekennzeichnete Gerichte sind überregionale Produkte

Dessert

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{5*}

€ 4,80

Hausgemachte Crème Brûlée ^{2,5}
mit Erdbeersorbet, Obstgarnitur *

€ 9,20

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

€ 9,20

Jogurt- Panna Cotta
mit Waldbeerenkompott im Glas ^{2,5}

€ 5,50



Eisbecher

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 mit Baileys und 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
Mit * gekennzeichnete Gerichte sind überregionale Produkte**