

Herzlich Willkommen im Restaurant Strandcafé

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Gerne beraten und informieren wir Sie über die Allergene und Zusatzstoffe der Zutaten unserer Speisen und Getränke. Unsere Saucen werden mit Maisstärke gebunden.

Aperitifs

„spritzig und prickelnd“

Insel Secco weiß ^{11,4}
von der Insel Reichenau 0,1 l € 6,10

Carolina Sekt ^{11,4}
Elisabethen Sekt Cuvée Brut 0,1 l € 6,80

Carolina Sekt mit einem Schuss Likör ^{11,4,3,2}
wählen Sie zwischen Pfirsichlikör, Waldbeeren Likör oder Cassis 0,1 l € 7,20

Apérol Spritz ^{11,3,13}
Apérol, Sekt und Soda 0,2 l € 7,90

Hugo ^{11,3,7,2}
Holundersirup, Sekt und Soda 0,2 l € 7,90

Lillet Wild Berry ^{11,9,3,13,11,2}
Lillet, Soda und Schweppes Wild Berry 0,2 l € 7,90

„klassisch und zeitlos“

Sandemann Sherry ¹¹
medium dry oder fino 5 cl 5,20

Wermut Martini ^{11,3,9}
bianco, rosso, dry 5 cl € 5,00

Campari
Campari mit Soda ^{3,13} 5 cl € 5,60
Campari mit Orangensaft ^{3,13} 5cl € 6,00

„alkoholfrei“

Zotz alkoholfreier Sekt ¹¹
rosé oder weiß 0,1 l € 6,00

Hugo alkoholfrei ^{11,3,7,2}
Holundersirup, Soda, Schweppes Ginger Ale 0,2 l € 6,90

Aperitivo Spritz ^{2,3,13,4,10,7}
Aperitifo, Tonic Water, Orange 0,2 l € 6,90

Sanbitter Spritz ³
Sanbitter, alkoholfreier Sekt, Orange 0,2l € 6,90

Gutes vom See Menü



Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern
mit Sahne und Croutons ^{G,A}
€ 8,50

Saiblings Filet in Kräuterbutter gebraten
auf Frühlingsgemüse mit Butterkartoffeln ^{D,G}
€ 31,50

Hausgemachte Grießschnitte
auf Apfelkompott ^{C,A,G}
€ 5,50

Menüpreis € 43,50

Weinempfehlung

Unsere besondere Weinempfehlung

Weißwein

2023 Nacker Steinler

Sauvignon „Blanc“ Reserve trocken
Weingut Clauß Lottstetten-Nack. Baden

frisch, weich mit typischen Sauvignon-Blanc-Notte
wie Stachelbeere, Zitronengras und grünen Paprika

0,1 l € 6,40

0,2 l € 11,90

Rotwein

2019 Heger Merdinger Bühl
Spätburgunder Rotwein trocken
Weinhaus Heger Ihringen, Baden

rubinrote Farbe, Bouquet von reifen Erdbeeren,
Sauerkirschen und roten Johannisbeeren

0,1 l € 5,70

0,2 l € 10,90

Suppen

Rinderkraftbrühe ^{A,C,G,L}
mit Kräuterflädle
€ 8,50



Kräutercremesuppe ^{A,G}
mit Croutons und Schnittlauch
€ 8,50

Kartoffellauchsuppe mit ^{G,D}
Räucherlachs und Sahne
€ 8,80

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat ^{G,M}
mit gerösteten Kernen
€ 7,00

Räucherlachs mit kleinem Kartoffelrösti ^{A,C,D,M,G,1,3}
Kräuter Crème fraîche und Wildkräutersalat
€ 13,50

Panna Cotta von der Karotte (Vegi) ^{C,G,M}
auf Zitronen Creme fraîche mit
Blattsalat Variation
€ 12,50

Vegetarische Gerichte

Frische Bandnudeln ^{A,C,G,M,1}
mit hausgemachter Kräuter-Pesto Tomate
Parmesan und Ruccola
€ 22,50

Hausgemachter Gemüsestrudel auf Kräuterrahmsoße ^{A,C,G,1}
mit gebratenen Kräuter-Saiblingen
€ 19,50

Fischgerichte

Fischlieferanten sind Dietrich, Öhningen und Koch, Insel Reichenau

Fischvariation ^{D,G},
Filets von Saibling, Zander, Lachsforelle
Riesling-Sauce, Blattspinat, Kartoffeln
€ 32,50

Gebratener Hecht ^{G,D}
mit Karotten Lauchgemüse, Buttersoße
und Petersilienkartoffeln
€ 31,50



Saiblingsfilet in Kräuterbutter gebraten ^{D,G,M}
auf Frühlingsgemüse
mit Butterkartoffeln
€ 31,50



Fleischgerichte

Geschmorte Lammhaxe auf Ratatouille ^{1,3,M,L}
und Rosmarinkartoffeln
€ 29,50

Gekochter Tafelspitz vom Rind ^{G,L,M,2}
Meerrettichsoße, Gemüsestreifen, Petersilienkartoffeln
€ 28,50



Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken ^{1,A,L,M,3,C,G},
Röstzwiebeln, Rotweinsauce und
hausgemachte Spätzle
€ 32,50

Schweinefilet ^{A,G,2}
mit Champignonrahmsoße
Vichy Karotten und Kroketten
€ 25,50



Salat-Variationen

Salatvariation ^{G,M}
mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
€ 14,80



Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison ^{G,M,D,1}
und gebratenem Zanderfilet
€ 22,50

Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
dazu Zanderknusperle ¹² und Sauce Remoulade ^{G,M,A,C,D,2}
€ 22,50

Salatvariation mit Blattsalaten und Rohkost der Saison
und gebratener Maispoularde ^{G,M,1}
€ 21,50

Maultaschen mit Bratenjus und Röstzwiebeln
an Salatbouquet und Kartoffelsalat ^{A,C,M,2,3,L}
€ 19,50

Wurstsalat
mit Zwiebeln, Essiggurke, gekochtem Ei ^{C,M,O,2}
€ 14,50



Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Ei ^{C,M,O,G,2,3}
€ 15,50



Dessert oder „kleines Süßes“

Affogato

Heißer Espresso mit Vanilleeis ^{3,G,1}
€ 5,20

Baileys auf Espresso Eis

1 Kugel Espresso-Krokant Eis
mit Baileys und Sahne ^{3,1,2,G}
€ 5,40

Eierlikör auf Eis

1 Kugel Vanille oder Schokoladeneis
mit Sahne und Eierlikör ^{G,1,2,3}
€ 5,40

Crème Brûlée ^{C,G}

„der Klassiker aus Frankreich“
Vanillecreme mit Karamellkruste
€ 7,40



Panna Cotta

im Glas mit Waldbeeren Kompott
„typisch italienisch“ ^{C,G,1}
€ 5,50

Heimische Grießschnitte lauwarm

mit Apfelkompott ^{C,G}
€ 5,50

Selbstgemachtes Mango Parfait

auf Joghurtspiegel und Erdbeersoße ^{C,G,1}
€ 6,50

Warmer Apfelstrudel ^{A,C, G,O,2,3,1}

€ 4,20

mit Vanilleeis + € 2,40

mit Vanillesoße + € 1,50

mit Sahne + € 0,80

Eis und Digestifs finden Sie in unserer Dessertkarte

Unsere Getränkeauswahl

Randegger Mineralwasser	0,25 l	€ 3,50
Gourmet medium oder still	0,50 l	€ 4,90
	0,75 l	€ 7,00

Fruchtsäfte und Nektare

Streuobstmosterei Radolfzell	0,25 l	€ 4,10
Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarber-, Maracuja-, Grapefruit, Sauerkirschnektar, Johannisbeernektar	0,40 l	€ 5,50
Saftschorle aus unserer Saft- und Nektarauswahl	0,25 l	€ 3,90
	0,40 l	€ 4,90

Brisant Grün Streuobstmosterei Radolfzell

Regionale: Äpfel und Birnen wachsen auf den
Streuobstwiesen der Bodenseeregion

Apfel-Birnen-Fruchtsaftgetränk 0,33 l Flasche € 4,90

Brisant Rot Streuobstmosterei Radolfzell

Regionales Apfel und Birnen wachsen auf den
Streuobstwiesen der Bodenseeregion

Apfel-Birnen-Holunder-Mehrfruchtschorle
mit Kohlensäure 0,33 l Flasche € 4,90

Eistee Pfirsich	0,25 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,60

Pepsi Cola ^{3,10,9,8,7}	0,25 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,60

Mirinda Orangenlimonade ^{3,2,4,9}	0,25 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,60

Zitronenlimonade ^{2,3,9,8,4,7}	0,25 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,60

Schweppes Bitter Lemon ^{13,3,4,9}		
Ginger Ale ³ , Thomas Henry Tonic Water ^{13,2,9}	0,25 l	€ 4,00
	0,40 l	€ 5,50

„Spezi“ Orangenlimonade und Cola ^{10,3,2,4,9}	0,25 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,60