

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



Spargelcremesuppe
mit Sahne und Croutons ^{G,A,C}
€ 8,50

Schweinefilet auf Kräuterrahmsoße
Mandelbroccoli und Spätzle ^{C,A,H,G}
€ 25,50

Limetten Panna Cotta ^{C,G}
mit Erdbeer-Rhabarberkompott
€ 7,20

Menüpreis € 43,50

Weinempfehlung

Unsere besondere Weinempfehlung

Weißwein

2022 Vollmayer

Riesling trocken

Weingut Vollmayer Bodensee Baden

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



Spargelcremesuppe
mit Croutons und Sahne ^{A,C,G}
€ 8,50

Vorspeisen

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

Spargelbruschetta mit Balsamico Erdbeeren
und Wildkräutersalat ^{A,M}
€ 13,50

Carpaccio vom Rind
mit Rucola und Parmesan ^G
€ 14,50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachtes Spargelrisotto
mit Tomaten, Parmesan und Rucola ^G
€ 24,50

Hausgemachtes Gemüsecurry mit Reis
und Rucola ^{H,1}
€ 23,50

Fischgerichte

Fischlieferanten sind Dietrich, Öhningen und Koch, Insel Reichenau

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

Gebratenes Doradenfilet ^{1,D,G}
auf Fenchelgemüse mit leichter Curryrahm,
und neuen Kartoffeln
€ 29,50



Fleischgerichte

Hähnchenbrust
mit Tomate Mozzarella überbacken
dazu Butternudeln und Tomatenrahm ^{G,1,2,C,A}
€ 24,50

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken ^{1,A,L,M,3,C,G}
Röstzwiebeln, Rotweinsauce und
hausgemachte Spätzle
€ 33,50

220g Rumpsteak vom Grill
mit Süßkartoffel Pommes
und Kräuterbutter
€ 32,50



Salat-Variationen

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



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

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

Salatbowl mit Cous Cous Salat
Süßkartoffel Pommes und Curry Dip ^{A,M,G}
€ 19,80

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



Limetten Panna Cotta

mit Erdbeer-Rhabarber Ragout ^{C,G}
€ 7,50

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