

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

Kalte Gurkensuppe mit Dill
und Räucherlachs ^{G,D,2,1}
€ 8,50



Saiblingsfilet gebraten auf Grillgemüse mit
Rosmarinkartoffeln und Safran Dip ^{D,1,G}
€ 33,50

Kokos Panna Cotta mit frischer Ananas ^G
€ 7,50

Menüpreis € 47,50

Weinempfehlung

Unsere besondere Weinempfehlung

Roséwein

2023 Gaienhofer Rosé
Spätburgunder Rosé trocken
Weingut Rebholz
Radolfzell- Liggeringen
Baden- Bodensee

0,1 l € 3,90

0,2 l € 7,80

Flasche 0,75l € 27,00

Suppen

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



Kalte Gurkensuppe mit Dill
und Räucherlachs ^{G,D,2,1}
€ 8,50

Vorspeisen

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



Tomate mit Büffelmozzarella
hausgemachter Basilikum Pesto
und Rucola ^{G,M,1}
€ 14,50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachtes Gemüsecurry mit Reis (vegan)
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

Orangenspaghetti
mit 6 in Kräutern
gebratenen Riesengarnelen ^{A,C,D,1}
€ 31,50

Saiblingsfilet gebraten auf Grillgemüse mit
Rosmarinkartoffeln und Safran Dip ^{D,1,G}
€ 33,50



Fleischgerichte

Schweinefilet mit Semmelkloß, Pfifferling Rahmsoße
und Mandel- Brokkoli ^{A,C,G,1}
€ 29,50



Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken ^{1,A,L,M,3,C,G}
Röstzwiebeln, Rotweinsauce und
hausgemachte Spätzle
€ 34,50

220g Rumpsteak vom Grill
mit Süßkartoffel Pommes
und Kräuterbutter ^{M,G}
€ 33,50

Neu

Rinder Burger
mit Cocktailsoße, Blattsalat
Tomate, Gurke, geschmolzenen Zwiebel und Pommes ^{A,G,M,1,2}
€ 23,50

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



Kokos Panna Cotta ^{C,G}

mit frischer Ananas

€ 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