

Weihnachten 2026 im Restaurant Strandcafé

25. und 26. Dezember

Wir empfehlen eine rechtzeitige Reservierung. Diese nehmen wir gerne per E-Mail an **info@strandcafe-mettnau.de** oder per Telefon +49 (0) 7732 151-1650 entgegen.

Vorspeisen

Bodensee Fisch Terrine mit Basilikum Zitrus-Vinaigrette
auf Wildkräutersalat und gerösteten Kernen € 16,50

Spinat-Schafskäseröllchen mit Kräuter Frischkäse Dip
und Wildkräutersalat € 14,50

Schwarzwurzel Creme Suppe
mit schwarzem Trüffel und Pastinaken Chip € 12,50

***

Hauptgerichte

Sous Vide gegartes Rinderfilet mit Rinderschinken mariniert
dunkle Portwein-Jus mit Macaire-Kartoffel-Taler
und Pastinaken-Karotten-Püree € 42,00

Gebratenes Saiblings Filet mit Zitronen-Dill-Gremolata
mit Orangen-Kompart-Pfeffer Soße
auf Spinat-Fenchel Gemüse und rotem Reis € 35,00

Zwiebelrostbraten vom Entrecote
mit Röstzwiebeln, Bratenjus und Butterspätzle € 33,50

Fischvariation
Filets vom Saibling, Zander und Lachsforelle
mit Riesling-Soße, Blattspinat und Salzkartoffeln € 33,50

Ofenfrische Brust und Keule von der Gans
mit Rotkraut und Semmelknödel Taler € 42,00

Hausgemachte Kürbis Ravioli auf Rahmsoße von Roter Bete
mit gerösteten Kernen, Rucola und Parmesan € 30,50

Ochsenbäckchen vom Bodenseerind
mit Spätzle € 31,50

Unsere Aperitif Empfehlung

Ein Glas Insel Secco 0,1 l von der Insel Reichenau pur oder
wahlweise mit Strudellikör, Orangensaft oder Cassis
€ 7,20

oder alkoholfrei

unseren Strandcafe Hausaperitif
Sanbitter, Orangensaft und Soda 0,2 l
€ 6,90

für weitere Aperitifs und unser Getränkeangebot
fragen Sie nach unserer Getränkekarte

***

Vegetarisches Weihnachtsmenü

Spinat-Schafskäseröllchen mit Kräuter Frischkäse Dip
und Wildkräutersalat

oder

Schwarzwurzelcremesuppe mit schwarzem Trüffel
und Pastinaken Chip

* * *

Hausgemachte Kürbis Ravioli auf Rahmsoße von Roter Bete
mit gerösteten Kernen, Rucola und Parmesan

* * *

Duett von hausgemachtem Stollen Parfait
und warmem Bratapfel auf Vanillesoße

3 Gang Menü € 59,00

Weihnachts Menü

Bodensee Fisch Terrine mit Basilikum Zitrus-Vinaigrette
auf Wildkräutersalat und gerösteten Kernen

oder

Schwarzwurzel Creme Suppe
mit schwarzem Trüffel und Pastinaken Chip

***

Sous Vide gegartes Rinderfilet mit Rinderschinken mariniert
dunkle Portwein-Jus mit
Macaire-Kartoffel-Taler
und Pastinaken-Karotten-Püree

oder

Gebratenes Saiblings Filet mit Zitronen-Dill-Gremolata
mit Orangen-Kompart-Pfeffer Soße
auf Spinat-Fenchel Gemüse und rotem Reis

oder

Ofenfrische Brust und Keule von der Gans
mit Rotkraut und Semmelknödel Taler

***

Duett vom Bodensee Apfel
und warmem Bratapfel und Bratapfel Parfait auf Vanillesoße

3 Gang Menü mit Kalb oder Gans € 59,00
3 Gang Menü mit Fisch € 54,00

Bitte haben Sie Verständnis, das wir heute innerhalb der Gerichte
keine Umbestellungen entgegennehmen können.
Zusätzliche Beilagen können bestellt werden und werden
mit € 5,00 berechnet. Vielen lieben Dank für Ihr Verständnis.

