

*Herzlich Willkommen
im
Restaurant Strandcafé*

*Das Team wünscht
Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt.*

*Gerne beraten und informieren
wir Sie über die allergenen Zutaten
unserer Speisen.*

Zum Aperitif

*Crémant Brut
mit Walderdbeerenlikör
0,1l 5,10 €*

*Bodensee Birnroh auf Eis
Ur-Destilat und Keltersaft
alter Birnensorten
im Holzfass gereift
5 cl. 5,20 €*

*ein Glas Reinecker
Crémant Brut
Cuvée Sauvignon blanc,
Weißburgunder und Chardonnay
Privat-Sektkellerei Reinecker Auggen
0,1l 4,80 €*

*alkoholfreier Hugo^{1,12,13}
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)
3,80 €*

*Alkoholfreier Hauscocktail
(Sanbitter^{12,1}, Orangensaft und Soda)
3,80 €*

Weinempfehlung

*Kress rose⁴
Pinot Noir trocken 2016
Gutsabfüllung Weingut Kress
6,50 € 0,25 l*

¹ Farbstoff ⁴ enthalten Sulfite, ¹³ chininhaltig ¹² Säuerungsmittel

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

4,50 €



*Spargelcremesüppchen
mit Sahnehaube*

5,50 €



*Klare Fischeuppe
mit Lachsforelle, Zander, Saibling
dazu Baguett mit Sauce Rouille*

6,50 €



*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan und Pinienkernen*

12,50 €

*Fischterrine mit marinierten Spargeln
und Wildkräutersalat*

10,80 €

*Quiche von grünem und weißem Spargel
an Blattsalaten*

12,50 €



*Frühlingsblattsalate
mit drei gebratenen Riesengarnelen*

12,50 €

Kleiner Salatteller

4,50 €



Salate von der Bodenseeregion

Große saisonale Salatvariation

6,80 €



Salatteller mit gebratenem Maishähnchen

13,80 €

Salatteller mit Rumpsteak und Kräuterbutter

20,50 €

Salatteller mit gebratenem Zanderfilet

17,80

Salatteller mit Zanderknusperle

14,50 €

*Salatteller mit gebackener Kartoffel
und Kräuterquark*

9,50 €



Wurstsalat, bunt garniert

7,50 €



Wurstsalat mit Käse, bunt garniert

8,00 €



Vegetarische Gerichte

Gemüselasange auf Tomatenconfit

12,50 €

Spinatknödel

mit Steinchampignonsahnesauce

12,50 €

Vegan

*Gefüllte Zucchini mit Gemüse Couscous
auf Tomatenconfit*

12,50 €

*Weißer Spargel vom Spargelhof Scherb
Opfingen - Tunniberg*



*Portion Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln*

500 gr. 22,50 €

300 gr. 19,50 €

dazu servieren wir Ihnen gerne

Portion gekochter Wacholderschinken

5,00 €

Portion Schwarzwälder Schinken

6,00 €

Roher und gekochter Schinken

5,50 €

Zwei Schweinemedallions

9,50 €

Rumpsteak vom Grill

14,50 €

Maishähnchenbrust, gebraten

10,50 €

Lachsforellenfilet gebraten

11,50 €

Zanderfilet gebraten

11,50 €

Fischgerichte

Fischlieferant Fischer Keller aus Bankholzen, Dietrich Öhningen
und Fischmarkt Koch + Familie Böhler von der Reichenau

Fischvariation

*Saiblings-, Zander- und Lachsforellenfilet
an Rieslingsauce, mit Blattspinat und Kartoffeln*
19,50 €

*Felchenfilet in Mandelbutter
mit Blattspinat und Kartoffeln*
20,50 €



*Hechtfilet gebraten an Dillsahnesauce
junges Gemüse und Kräuterkartoffeln*
21,50 €



*Saiblingsfilet gebraten
mit frischem Spargel und neuen Kartoffeln*
27,50 €



Fleischgerichte

*gegrilltes Kalbsfilet
mit frischem Spargel vom Tuniberg
Sauce Hollandaise und Kartoffeln*
31,50 €

*Gebratene Schweinemedallions
mit Bärlauchsoße
junges Gemüse und Spätzle*
19,50 €



*Rumpsteak mit Kräuterbutter
englisch, medium oder durch gebraten
und Pommes frites*
20,50 €

*Zwiebelfrostbraten mit Röstzwiebeln,
Bratenjus und Spätzle*
20,50 €

*Gegrilltes Kalbskotlett
mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln
und jungem Gemüse*
25,50 €

Kinderkarte

*Chicken- Nuggets mit Pommes frites
und Salat*

7,50 €

Ein Paar Wienerle mit Pommes frites

5,80 €

*Zanderfilet gebraten
mit Karottengemüse und Stampfkartoffeln*

13,00 €

*Portion Pommes frites
mit Ketchup*

4,00 €

Spätzle mit Soße

3,50 €

Dessert

heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

3,50 €

Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt

6,00 €

*Schokoladenmouse mit Kirschragout
und weißem Moccaparfait*

7,50 €

*Joghurt Quarkmouse an Mango Papaya Salat
mit Passionsfruchtsorbet*

7,50 €

*Erdbeer-Rhabarbergrütze
mit Zitronensorbet*

6,00 €

Creme Brûlée

4,00 €

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne

6,00 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne

6,30 €

*Stellen Sie sich Ihr Dessert selbst nach Ihren Wünschen
zusammen*

jeder Artikel 2,50 €

Schokoladenmousse

Joghurt-Quarkmouse

weißem Mocca Parfait

Passionsfruchtsorbet

ein Apfelküchle

eine Eis Kugel 1,50 €

*Vanille, Schokolade, Himbeere,
Karamell, Walnuss, Joghurt*