

*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<sup>1,12,13</sup>  
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)  
3,80 €*

*Alkoholfreier Hauscocktail  
(Sanbitter<sup>12,1</sup>, Orangensaft und Soda)  
3,80 €*

## *Weinempfehlung*

*Kress rose<sup>4</sup>  
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*