

DIE BLUMENINSEL



IM BODENSEE

# Herzlich Willkommen

## Restaurant Schwedenschenke

Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
Baden-Württemberg

### Wir setzen auf Regionalität...

Natur, Regionales und Geschmack stehen für uns im Vordergrund.

Umweltschonende oder ökologische Produktion und artgerechte Tierhaltung garantieren eine gleichbleibend hohe Qualität. Unsere Lieferanten suchen wir nach diesen Gesichtspunkten sorgfältig aus. Mit wem wir zusammen arbeiten, ist kein Geheimnis und gerne geben wir darüber Auskunft. Viele unserer Lieferanten sind Mitglied des Vereins „Gutes vom See“, der sich der Förderung exzellenter regionaler Erzeugnisse widmet.

Fisch: Fischmarkt E. Koch GmbH, 78479 Insel Reichenau  
Rudolf Meichle GmbH, 88046 Friedrichshafen

Eier: Hönig-Hof Hönig Hof, 78357 Mühlingen

Ziegenkäse: Käserei Natürlich vom Höchsten  
Andrea Müller, 88693 Deggenhausertal

Fleisch: Otto Müller GmbH, 78467 Konstanz

Kalbsleber: Martin Russ, 79807 Lottstetten

Gemüse: Fruchthof Konstanz GmbH, 78467 Konstanz  
Reichenau-Gemüse eG, 78479 Insel Reichenau

Bio-Nudeln: ALB-GOLD Teigwaren GmbH, 72818 Trochtelfingen  
Schmids Teigspezialitäten GmbH, 71576 Burgstetten



### ...und biologische Erzeugung

Unsere Nudeln, Karotten und Kartoffeln (Salz- und Butterkartoffeln) stammen zu 100% aus kontrolliert biologischer Erzeugung. Andere Bio-Lebensmittel sind noch nicht immer in der von uns geforderten Qualität und Menge verfügbar. Wir haben in den letzten Jahren aber auch hier einen hohen Bio-Anteil erreicht und steigern ihn kontinuierlich.



Wir sind kontrolliert durch IMO GmbH Kontrollnummer DE - ÖKO - 005

## Vorspeisen

€

**Kalbscarpaccio** <sup>3)</sup> 14,50  
mit Rucola und mediterranem Gemüsesalat

**Wildkräutersalat** 12,90  
mit Sprossen, 80 gr. Rauchlachs und Chili-Balsamico-Dressing



**Gratinierter Ziegenkäse** <sup>2) 3)</sup> 10,90 | 14,90  
mit Wildkräutersalat und Apfelchutney

**Rauchlachs** <sup>2) 3)</sup> 14,90 | 18,90  
mit Sahnemeerrettich, Salatbukett in Balsamicodressing

**Gebeizter Lachs Schwedische Art** <sup>2) 3)</sup> 14,90 | 18,90  
mit Dill-Senfsoße, Salatbukett in Balsamicodressing

**Schwedenteller** <sup>1) 2) 3) 4)</sup> 18,90 | 23,90  
gebeizter und geräucherter Lachs, Shrimpscocktail, Fischterrinen, Matjes mit Preiselbeeren, schwedischer Käse, Wildschweinschinken

## Suppen

€

**Rinderkraftbrühe** 7,50  
mit Bärlauchroulade und Gemüsewürfel

**Süßkartoffelsuppe** 8,90  
mit Ingwer, Chili und geräucherter Entenbrust

## Vegetarisch

€

**Feine Nudeln in Bärlauchsauce** 17,90  
mit Pecorino, schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten

Warme Küche von 18.30 – 21.30 Uhr  
Nachservice der Beilagen jederzeit ohne Aufpreis erhältlich  
Preise inklusive Bedienungsgeld und MwSt.

Zusatzstoffe: 1)Farbstoff 2)Konservierungsstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker

# Vegan

## Gelbes Gurkencurry

mit Zimt, geröstetem Koriander, Kardamom, Ingwer und Chili in milder Kokosmilch, Basmatireis

€

17,90

## Kichererbsen Bowl

mit Tomaten, Chili, Karotten, Zuckerschoten und Shitake Pilze

17,90

# Fisch

€

## Fischteller Mainau <sup>3)</sup>

mit Felchen-, Saiblings- Zander- und Kretzerfilet, Hechtklößchen, buntem Gemüse und Butterkartoffeln

28,90

## Zanderfilet in Bärlauchsauce

mit Zucchini-Gemüse, Cocktailtomaten und feinen Bandnudeln

19,90 | 25,90

## Saiblingsfilet Mediterrane Art

mit Pesto, Cocktailtomaten und Thymiankartoffeln

20,90 | 26,90

## Kretzerfilet in Mandelbutter <sup>3)</sup>

mit Blattspinat und Butterkartoffeln

21,90 | 27,90

## Hechtklößchen in Krebsauce <sup>3)</sup>

mit Blattspinat, Pinienkernen und Butterkartoffeln

19,90 | 25,90

## Felchenfilet Konstanzer Art <sup>3)</sup>

mit Tomatenwürfeln, Champignons und Butterkartoffeln

19,90 | 25,90



## Unsere Empfehlungen ab 2 Personen:

### Lachsforelle am Tisch filetiert

pro Person 29,90

mit Sauce Hollandaise, Blattspinat, Fenchelgemüse, mediterranem Gemüse und Thymiankartoffeln

# Fleisch

€



## **Gegrilltes Rumpsteak (160 g)**

22,90

mit Salsa, Prinzessbohnen im Speckmantel und Pommes Frites



## **Rinderfilet (120 g / 200 g)**

27,90 | 33,90

mit Sauce Béarnaise, buntem Gemüse und Kronprinzessinkartoffeln



## **Schweinefilet vom Strohschwein**

18,90 | 24,90

mit Morchelrahmsauce, buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle

## **Kalbsleber**

18,90 | 24,90

mit Apfel-Calvados-Sauce, buntem Gemüse und Kronprinzessinkartoffeln

## **Entenbrustfilet**

26,90

mit Orangen-Ingwersauce, Karotten-Lauchgemüse und Kronprinzessinkartoffeln

## Unsere Empfehlungen ab 2 Personen:

### **Chateaubriand am Tisch tranchiert**

pro Person 37,90

200 g Rinderfilet pro Person, Sauce Béarnaise, verschiedene saisonale Gemüsesorten und Kronprinzessinkartoffeln

Warme Küche von 18.30 – 21.30 Uhr  
Nachservice der Beilagen jederzeit ohne Aufpreis erhältlich  
Preise inklusive Bedienungsgeld und MwSt.



Aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Kartoffeln, Spätzle  
Wir sind kontrolliert durch IMO GmbH Kontrollnummer DE - ÖKO – 005

# Dessert

€

<b>Milchreis im Glas</b> mit Rhabarber und Holundergelee unter der Knusperhaube	8,50
<b>Schokomousetörtchen</b> unter goldenem Karamellhaar auf Ananas-Carpaccio	9,50
<b>Zitronengrastörtchen</b> an Granatapfelsauce mit Mangostücken	9,50
<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b> mit eiskaltem Buttermilchparfait und Himbeersauce	9,50
<b>Rhabarber-, Zitronen- oder Mangosorbet</b> mit Secco aufgegossen	6,90



Aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Kartoffeln, Spätzle  
Wir sind kontrolliert durch IMO GmbH Kontrollnummer DE - ÖKO – 005

# Fair gehandelter Kaffeegenuss

	€
<b>Kaffee Orange</b> mit Grand Marnier und Sahnehaube	6,10
<b>Mainau Spezialkaffee</b> mit Mainau Obstler und Sahnehaube	5,60
<b>Irish Coffee</b> mit original irischem Whisky und Sahnehaube	6,40
<b>Schümli Kaffee</b>	3,20
<b>Espresso</b>	2,80
<b>Cappuccino Classico</b>	3,80
<b>Cappuccino mit Schlagsahne</b>	3,90
<b>Latte Macchiato</b>	3,90
<b>Glas Dallmayr Tee</b>	3,40

Schwarzteesorten: Darjeeling First Flush, Ceylon, Assam, Earl Grey

Grüner Tee: Japan Sencha, Sonnengruß

Rooibos-Tee: Rooibos Vanille

Kräutertee: Alpenkräuter, Pfefferminz, Kamille

Früchtetee: Waldbeere, Apfel-Birne



Alle unsere Kaffeespezialitäten (ausgenommen entcaffeinierter Kaffee) werden mit Kaffee aus kontrolliert biologischer Erzeugung hergestellt. Wir sind kontrolliert durch IMO GmbH Kontrollnummer DE - ÖKO - 005