

Liebe Gäste,

es ist Frühling geworden am See und durch das späte Osterfest haben wir schon deutlich vorher die Freude der typischen Osterbegleiter wie beispielsweise Narzissen.-

Auf dieser Speisekarte setzen wir wieder gerne den regionalen Wasserbüffel ein und bieten Ihnen auch, je nach Tagesangebot, die ersten Bodenseefische an. Von Kellers aus Liggeringen, wo wir viel frisches Gemüse beziehen, kommt der wunderbare bunte Mangold und von Benedikt Senn aus Ostrach, der sich wie wir bei „Gutes vom See“ für die regionalen Produkte engagiert, eine neue Linsensorte. Der erste Rhabarber der Saison findet sich im Dessertbereich und, ganz neu, ist auch der Spargel mit dabei. Auch bei Käse und Eis gibt es wieder neue Sorten zu entdecken.

Wenn Sie mit Unverträglichkeiten zu tun haben, können Sie die letzten Seiten unserer Speisekarte konsultieren oder immer gerne unseren Service ansprechen. Da wir alles selbst frisch herstellen, können wir jederzeit Auskunft über die Inhaltsstoffe geben.-

Wir wünschen Ihnen schöne Ostertage und eine genussvolle Zeit hier bei uns im Staader Fährhaus.

Heinz-Josef Diestel
und das Team vom Staader Fährhaus
09. April 2019

Lebensmittel aus **Bio Qualität** sind separat gekennzeichnet. DE – ÖKO – 006

Bioprodukte sind in Fettdruck ersichtlich



* Gluten frei ** Laktose frei



vegan

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Wildkräutersalat mit Hausdressing,
dazu ein Stück vom mit Torf
hausgeräucherten Seeteufel Filet
und / oder
Spargelschaumsuppe

Schmorfleisch vom Billafinger
Wasserbüffel auf Bohnen Gemüse,
dazu Brezelknödel und eine Speck-
Senf-Sauce

oder

Bodenseefischteller nach
Tagesangebot mit Lila Kartoffeln,
dazu Kellers frischer bunter Mangold
und eine Weißweinsauce

3 Sorten **Bio-Käse** mit
Quitten-Mispel-Senf,
schwarzen Nüssen und Grissini
und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 38

4-Gang Menü zu € 47

5-Gang Menü zu € 55

Menü 2: das Vegetarische 3 oder 4 Gänge

Schwarzes Karotten Mousse
mit Erdnussöl und Kerbel
auf einem Rettich Carpaccio
und / oder

Weißer Tomatensuppe

Hausgemachte Fettuccine
mit Bärlauch Pesto
und frisch gehobeltem

Bio Parmesan

oder

Badischer Spargel mit Kartoffeln
und einer

Orangen-Limonen-Hollandaise

3 Sorten **Bio-Käse** mit
Quitten-Mispel-Senf,
schwarzen Nüssen und Grissini

und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 33

4-Gang Menü zu € 39

Bei allen Menüs können Sie auch das kleine Dessert nach Tagesangebot, ein ‚Affogato‘ oder das ‚kleine Früchtchen‘ wählen; der Menüpreis reduziert sich dadurch um € 4,--.

Weinbegleitung: 4 x 0,1 l Wein zu insgesamt € 16,--; 6 x 0,1 l Wein zu insgesamt € 24,--.

Wir stimmen die Weine so weit wie möglich auf die Gerichte und Ihre Wünsche ab.

Menüs im Staader Fährhaus: Menü 3

Rucola Salat mit Bärlauch Dressing, dazu eine kleine Frikadelle vom Wasserbüffel mit hauseingelegter Gewürzgurke und Sauerrahm-Dipp

Bouillon vom Billafinger Wasserbüffel mit Spinat Knöpfe

Spargelsalat mit Orangendressing,
dazu scheiben vom hausgemachten Wildschweinschinken

Hausgemachtes Rhabarber Sorbet mit Slivovice von Jelinek
aus Tschechien aufgegossen

Zanderfilet mit Polenta-Kräuter-Kruste auf
glasierten Honig Karotten mit schwarzem Reis und Weißweinsauce

Rinderrückensteak vom Bio Rind mit Pfefferkruste und
Kartoffelgratin, Badischer Spargel und einer Holunder Birne

3 Sorten **Bio-Käse** mit hausgemachtem Quitten-Mispel-Senf,
hauseingelegten schwarzen Nüssen und Grissini

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 43 / 4-Gang Menü zu € 52

5-Gang Menü zu € 62 / 7-Gang Menü zu € 86

8-Gang Menü zu € 94

(Bis inklusive 5-Gang-Menü im Hauptgang Fisch oder Rind zur Wahl,
ab dem 7-Gang-Menü Fisch und Rind, jeweils etwas kleiner)

**Weinbegleitung für Zwei mit unseren kleinen Flaschen (0,375 l):
Crémant d'Alsace brut, gefolgt von einer kleinen Flasche Weiß-, Rosé- oder
Rotwein aus unserem Angebot, abschließend je ein Glas Traminer,
Spitalkellerei (2 x 0,1 l). Für Zwei zu € 39,50**

Salate und Vorspeisen



Bunter Salat aus der Region mit Hausdressing
€ 7,50 (normal) / € 5,-- (klein) * **

Wildkräutersalat mit Hausdressing,
dazu ein Stück vom mit Torf hausgeräucherten Seeteufel Filet
€ 10,-- * **

Rucola Salat mit Bärlauch Dressing, dazu eine kleine Frikadelle vom Wasserbüffel
mit hauseingelegter Gewürzgurke und Sauerrahm-Dipp
€ 11,50



Schwarzes Karotten Mousse mit Erdnussöl und Kerbel
auf einem Rettich Carpaccio
€ 9,-- *



Spargelsalat mit Orangendressing,
dazu scheiben vom hausgemachten Wildschweinschinken
€ 12,-- *

Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs
€ 13,--

Suppen

Spargelschaumsuppe
€ 9,-- *

Bouillon vom Billafinger Wasserbüffel mit Spinat Knöpfle
€ 9,--



Hausgemachtes Sorbet als Zwischengang



Hausgemachtes Rhabarber Sorbet mit Slivovice von Jelinek aus Tschechien
€ 6,-- * **



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Hausgemachte Fettuccine mit Bärlauch Pesto
und frisch gehobeltem **Bio Parmesan** € 18,--



Badischer Spargel mit Kartoffeln
und einer Orangen-Limonen-Hollandaise € 18,-- *

Kräuter Risotto mit Saisongemüse, Bodenseewalnüssen,
Rucola und gebratenen Pilzen nach Tagesangebot
€ 18,-- * **

Fleisch

Schmorfleisch vom Billafinger Wasserbüffel auf Bohnen Gemüse,
dazu Brezelknödel und eine Speck-Senf-Sauce
€ 23,-- (normal) / € 19,-- (klein)



Entenbrustfilet sous vide gegart mit einer Orangensauce
auf badischem Spargel mit Reisbällchen
€ 26,-- *

Rinderrückensteak vom Bio Rind mit Pfefferkruste und Kartoffelgratin,
Badischer Spargel und einer Holunder Birne
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *

Fisch

Bodenseefischteller nach Tagesangebot mit lila Kartoffeln,
dazu Kellers frischer bunter Mangold und eine Weißweinsauce
€ 23,-- (normal) / € 18,-- (klein) *



Lachsforellenfilet pochiert mit einer Orangen-Limonen-Hollandaise,
dazu Badischer Spargel und hausgemachte Nudeln
€ 26,-- (normal) / € 21,-- (klein)

Zanderfilet mit Polenta-Kräuter-Kruste auf
glasierten Honig Karotten (Honig Gutes vom See)
mit schwarzem Reis und Weißweinsauce
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *

Desserts

Gepfeffertes Ananas Salat mit Aceto Balsamico und einem Vanilleeis
€ 9,-- *

Rhabarberkompott mit einer Nocke weißem Schokoladenmousse
€ 9,-- *

Warmer Schokoladen Brownie mit Walnüssen und Zimt,
dazu Schlagsahne und Vanillesauce
€ 9,--

Mocca Parfait auf einem Thymian-Zwergorangen-Salat
€ 9,--*

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 4,--

Käse (alles in Bioqualität)



Käsesauwahl mit hausgemachtem Quitten-Mispel-Senf,
selbst eingelegten, schwarzen Walnüssen und Grissini
€ 9,-- klein/3 Sorten € 13,-- groß/5 Sorten € 18,-- alle 10 Sorten

Von der Kuh

Camembert, leicht nussig (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) * **

„Taleggio Regio“, Schnittkäse (Hofgem. Heggelbach, Region) * **

„Jersey Brie“, Weichkäse von Jersey-Kühen (NRW, mikrobiell) *

„Wengerter“, Schnittkäse, würzig (Hohenlohe, Heumilch) * **

„Parmesan DOP“, Hartkäse (Oberitalien, Rohmilch) * **

Bleu d’Auvergne AOP, Blauschimmel (Laqueuille/Auvergne, Frankreich)

Salers AOP, Hartkäse (Laqueuille/Auvergne, Frankreich, Rohmilch) *



Von der Ziege

Ziegen-Frischkäse m. Kräutern und Blüten (vom Höchsten, Region) *

Ziegen-Camembert (vom Höchsten, Region) *



Vom Schaf

„Giglio Sardo“, sardischer Hartkäse, 4 Mon. gereift (Argiolas, Sardinien) *



Eiszeit

Rahm Eis

Vanille-Sahneis
 Schokoladeneis mit Schokostückchen
 Erdbeer-Sahne
 Joghurt Honig (nur für kurze Zeit)
 Walnusseis (nur für kurze Zeit)
 Amarena-Kirsch*

Sorbets

Zitrone
 Melone*

(*so lange Vorrat reicht)

Die Kugel € 1,50
 Sahne dazu € 0,50

Eis von Deyer's Hofladen (bei Stockach), mit essbarer, feiner Schokoladenstange vom bekannten Schokoladen-Hersteller Valrhona

Eisbecher

Affogato

Eine Kugel Vanille Eis, darüber ein heißer Espresso, etwas Milchschaum von Bio-Vollmilch, ein Spritzer Kahlua (Kaffeelikör, Mexiko) € 4,00

„Kleines Früchtchen“

1 Kugel Amarena-Kirsch-Eis, frische Früchte der Saison, und ein Klecks Sahne € 4,00

„Honig trifft Nuss“

2 Kugeln Walnusseis und eine Joghurt Honig Eis, regionale Walnüsse, Honig „Gutes vom See“, etwas Sahne € 5,80

Zusätzlich 1 cl Kastanienlikör oder Brand von der grünen Walnuss, beides von Metté aus dem Elsass € 7,50

„Schokofreunde „black and white“

Je eine Kugel Schokoladen- und Vanilleeis, etwas Sahne und warme Valrhona Schokoladensauce € 4,50

„Sorbet mit Kick“

Je eine Kugel Zitronen- und Melonensorbet mit Prosecco aufgegossen € 5,50

Ostermenü

Ostersonntag, 21. bis Osterdienstag, 23. April 2019

Rucola Salat mit Joghurtdressing
dazu ein Strudel von Rhabarber, Beete und **Bio-Ziegenkäse**
oder

Bunter Frühlingsalat mit Hausdressing, dazu ein Lachstatar,
Gemüserösti und hausgemachter Bodensee Felchen Kaviar

~~~

Limonenschaumsuppe mit gebratenem Schinken (Vegetarisch oh. Schinken)  
*oder/ und*

Lauwarm mariniertes Skreifisch Filet mit Orangen-Aceto-Marinade  
und einem Frühlingslauch Gemüse

~~~

Wildragout vom Bodensee Wild und gebratene Rehkeule auf Speckbohnen
mit Grillkartoffeln, gebratenen Birnen und Holundersauce
oder

Rosa gebratene Lammkeule auf Petersilienwurzel Gemüse mit
hausgemachten Nudeln und einem Ragout von Dörrtomaten und Pinienkernen
oder

Mit Polenta und Kräutern gebratenes Bodensee Kretzer Filet
auf Paprika-Dörrzwetschgen-Gemüse,
dazu **Bio-Camargue-Reis** und ein Safranschaum
oder

Gedämpfte Frühlingsgemüse im Bambuskorb mit **Bio-Camargue-Reis**
und süßsaurem Quitten-Zwiebel-Chutney
~~~

Rhabarberkompott, Schokoladen-Orangen-Mousse  
und Honigschaum  
*oder/ und*

Kleine Käseauswahl (3 Sorten **Bio Käse**)  
mit Früchtesenf und hausgemachtem Fruchtebrot

€ 39,-- als 3-Gang-Menü      € 46,-- als 4-Gang-Menü

€ 54,-- als 5-Gang-Menü      € 62,-- als 6-Gang-Menü

Mit vegetarischem Hauptgang € 5,-- günstiger



## Menü nur für unsere kleinen Gäste Ostersonntag, 21. bis Osterdienstag, 23. April 2019

Kleiner bunter Salat mit Haudressing

*oder*

Gemüsebrühe mit Einlage

~~~

Putenschnitzel mit Kartoffeln, Gemüse und Rahmsauce

oder

Gebratenes Zander Filet mit Kartoffeln und Gemüse

oder

Hausgemachte Spaghetti mit Bratensauce

~~~

Eine Kugel Eis (Vanille oder Schokolade)

€ 12,-- als 3-Gang-Menü mit Fisch oder Fleisch

€ 9,-- als 3-Gang-Menü mit Spaghetti

## Mittagstisch

Montag, Dienstag, Freitag und Samstag bieten wir Ihnen von 12:00 Uhr bis etwa 15:00 Uhr **zusätzlich zur Speisekarte unser kleines Mittagsmenü (auch am Karfreitag und -Samstag, nicht am Ostermontag).**

**Zur Wahl:**

**Salat oder Suppe**

**Vegetarisch, Fisch oder Fleisch**

**Zu € 13 (Vegetarisch) oder € 15 (Fisch oder Fleisch)**

**Kleines Dessert oder kleiner Käse nach Tagesangebot € 4**

## Nachmittagsangebot

Hausgemachter Strudel, Waffeln oder Kuchen nach Tagesangebot  
mit einem Heiss Getränk (Tasse oder Becher) Ihrer Wahl zu

€ 5,80

## Unverträglichkeiten und Allergene

Da wir alles selbst und frisch herstellen, können wir darüber Auskunft geben, welche Zutaten verwendet werden. Für einige wenige Produkte wie Käse, Brot und Eis greifen wir auf die Informationen zurück, die uns unsere Lieferanten zur Verfügung stellen. Hierfür gibt es einen separaten Ordner, den Sie gerne nach Bedarf konsultieren können.

Unsere Karte ist schon seit einiger Zeit mit Hinweisen zu den Themen Laktose und Gluten (Weizen) versehen, so dass dies keiner weiteren Erläuterung bedarf. Wenn Sie Laktose freie Produkte oder Gluten freies Brot benötigen, geben Sie uns bitte frühzeitig einen Hinweis. Lupine als frische Sprossen verwenden wir gerne, je nach Verfügbarkeit und wo es passt; wir bitten um einen Hinweis bei Unverträglichkeit.

Knoblauch, Sesam und Sesamprodukte sind nur da enthalten, wo dies auf der Karte ausdrücklich vermerkt ist. Soja ist auf dieser Karte nicht enthalten. Darüber hinaus verwenden wir keine Soja-Produkte.

Sellerie ebenso wie Zwiebeln, beides Produkte, die wir am liebsten frisch und regional verwenden, sind Grundlage für viele Soßen und Suppen. Gehen Sie aus diesem Grund davon aus, dass diese Sellerie und Zwiebeln in gegartem Zustand enthalten. Darüber hinaus ist beides immer dort enthalten, wo es explizit aufgeführt wird.

Schalenfrüchten (Nüssen und Mandeln) verwenden wir nur, wenn sie auf der Karte erwähnt sind. Es ist jedoch so, dass wir gerne auf Nüsse und Mandeln als Dekoration oder Beigabe zu Desserts und Käse zurückgreifen. Wir bitten Sie daher um einen Hinweis bei Ihrer Bestellung, falls Sie davon etwas nicht vertragen. Dasselbe gilt analog für Paprika.

Frisches regionales Bio-Ei ist auf dieser Karte in allen Desserts enthalten. Ebenso enthalten die hausgemachten Nudeln Bio-Eier und viele andere Produkte auch. Wenn Sie hierzu Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Fische und Krebse sind immer dort enthalten, wo es dabeisteht.

Senf ist in den Dressings enthalten. Bei Unverträglichkeit empfehlen wir, auf die Menagen zurückzugreifen und sich das Dressing selbst zusammenzustellen. Einige Vorspeisen enthalten keine Dressings. Bitte orientieren Sie sich im Bedarfsfall an der Kurzübersicht auf der folgenden Seite.

Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

| Allergen-Übersicht | Gluten (Weizen) | Krebse, Schalentiere | Eier | Fisch | Nüsse | Soja | Laktose | Sellerie | Senf | Sesam | Schwefel | Lupinen | Weichtiere |
|--------------------|-----------------|----------------------|------|-------|-------|------|---------|----------|------|-------|----------|---------|------------|
| Salat 1            |                 |                      |      |       |       |      |         | X        | X    |       |          |         |            |
| Salat 2            |                 |                      |      | X     |       |      | X       | X        | X    |       |          |         |            |
| Salat 3            | X               |                      | X    |       |       |      | X       | X        | X    |       |          |         |            |
| Salat 4            |                 |                      | X    |       |       |      | X       | X        | X    |       |          |         |            |
| Salat 5            | X               |                      |      |       |       |      | X       | X        | X    |       |          |         |            |
| Salat 7 Laune      | X               | X                    | X    | X     | X     | X    | X       | X        | X    | X     | X        | X       | X          |
| Suppe 1            |                 |                      |      |       |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Suppe 2            | X               |                      | X    |       |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Sorbet             |                 |                      |      |       |       |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Haupt Veget. 1     | X               |                      | X    |       |       |      | X       | X        | X    |       |          |         |            |
| Haupt Veget. 2     |                 |                      | X    |       |       |      | X       | X        | X    |       |          |         |            |
| Haupt Veget. 3     |                 |                      |      |       |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fleisch 1    | X               |                      | X    |       |       |      | X       | X        | X    |       |          |         |            |
| Haupt Fleisch 2    |                 |                      |      |       |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fleisch 3    |                 |                      | X    |       |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fisch 1      |                 |                      |      | X     |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fisch 2      | X               |                      | X    | X     |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fisch 3      |                 |                      | X    | X     |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Dessert 1          |                 |                      | X    |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Dessert 2          |                 |                      | X    |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Dessert 3          | X               |                      | X    |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Dessert 4          | X               |                      | X    |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Dessert 5 klein    | X               |                      | X    |       | X     |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 1 Camemb      |                 |                      |      |       |       |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Käse 2 Taleggio    |                 |                      |      |       |       |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Käse 3 Brie        |                 |                      |      |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 4 Wengert     |                 |                      |      |       |       |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Käse 5 Parmes      |                 |                      |      |       |       |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Käse 6 Bleu        | X               |                      |      |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 7 Salers.     |                 |                      |      |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 8 Ziege 1     |                 |                      |      |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 9 Ziege 2     |                 |                      |      |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 10 Schaf      |                 |                      |      |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |

## Herkunft unserer Produkte

Den **Fisch** beziehen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen und von unserem Fischer vom Bodensee. Der Wasserbüffel kommt von Christian Schmid aus Billafingen, das Bio Rind von Lothar Mei aus Rottweil, die Barbarie Ente kommt aus Frankreich.

**Obst, Gemüse, Salat:** Obst, Gemüse und Salat ist so weit wie möglich aus der Region und zwar vom Fruchthof Konstanz, der sehr viel von der Reichenau und aus dem Tägermoos bezieht, sowie von vielen kleineren Bauern aus der Umgebung, vom Landwirt Keller aus Liggeringen, sowie vom Bio Bauern Schulin aus Konstanz. Viele Früchte kommen vom Obstgut Markquart aus Salem.

Alle **Käsesorten** auf dieser Karte sind in Bio-Qualität und kommen zum Teil aus der Region, insbesondere beziehen wir hier die Produkte vom Hofgut Heggelbach (Kuhmilchkäse) und von der Käserei zur weißen Geiß („Natürlich vom Höchsten“, Ziegenkäse). Es gibt immer laktosefreie Käse und Käse mit mikrobiellem Lab.

**Milchprodukte:** Wir verwenden nur frische Vollmilch mit 3,5 % Fettgehalt und ausschließlich in Bio-Qualität aus dem Schwarzwald. Alle übrigen Milchprodukte kommen von der Omira aus Ravensburg. Das Eis wird ohne Zusatzstoffe von Deyer's Hofladen hergestellt und direkt an uns geliefert.

**Alles Übrige:** Weizenmehl bekommen wir von der Stelzenmühle (Gutes vom See). Gluten Freie Brötchen kommen aus dem Reformhaus/Bioladen. Unser Brot beziehen wir von der Paradies-Bäckerei Menge.

Wir verwenden keine Fertigprodukte und keinerlei Geschmacksverstärker. Unsere Nudeln sind ein komplettes ‚Gutes vom See‘ Produkt mit regionalem Mehl (von der Stelzenmühle) und regionalen Bio-Eiern. Wir räuchern selbst. Die Mikrowelle hat bei uns keinen Platz. Wir beziehen unseren gesamten Strom atomstromfrei von den ‚Schönauer Rebellen‘, ganz in der Nähe, und das Gas von den Stadtwerken in Konstanz.

Die Waschmittel für unsere Handtücher in den Toiletten, die Küchenwäsche sowie die Handseife stammen von der Firma Sonett, einem Bio-zertifizierten Unternehmen. Ein Großteil unserer Putzmittel stammt ebenfalls von Sonett aus dem Deggenhauser Tal, ganz hier in der Nähe.