

Liebe Gäste,

langsam wird es wärmer und der Frühling ist überall zu sehen. Frisches Grün, sonniges Gelb und zarte rosa Obstblüten lösen winterliches Grau ab. Der regionale Spargel bereichert unsere Karte, Rhabarber und Erdbeeren sind auch schon dabei. Das Thema „grün“ mit vielen, frischen Kräutern zieht sich wie ein Faden durch unsere Karte.

Wie immer ist auch diesmal wieder alles was wir verwenden, selbst hergestellt und so weit wie möglich aus der Region, hier vorzugsweise von den Lieferanten, die sich wie wir bei „Gutes vom See“ engagieren.

Seit kurzem bieten wir Ihnen am Montag, Dienstag und Freitag auch ein kleines Mittagsmenü zusätzlich zur Karte. Die perfekte Möglichkeit zu einer kleinen Pause, fern vom Alltag, so nah am See und an der Natur. Genießen Sie die Zeit hier bei uns.

Heinz-Josef Diestel und das Team vom Staader Fährhaus

Mitte Mai 2018

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

Junger Pflücksalat mit einem
Joghurtdressing, dazu ein
Blini mit **Bio-Kastanienmehl**
und / oder

Spargelschaum Suppe
mit Spargel Einlage

Saltimbocca vom Schweinefilet auf
Spargel-Zucchini-Gemüse,
dazu hausgemachte Nudeln und eine
Orangen Hollandaise
oder

Fischteller mit gebratenem und
pochiertem Fisch nach Tagesangebot
auf Zucchini-Paprika-Gemüse,
dazu hausgemachte Nudeln
und Kräutersauce

3 Sorten **Bio-Käse** mit
hausgemachtem Birnensenf
und Fruchtebrot

und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 37

4-Gang Menü zu € 46

5-Gang Menü zu € 54

Menü 2: das Vegetarische

3 oder 4 Gänge

Warmer Spargel mit gehobeltem
Bio-Heggelbacher Bergkäse
und Limonen Öl

und / oder

Bärlauch Schaumsuppe
mit gerösteten Mandeln

Spargel Risotto mit grünem und
weißem Spargel und gehobeltem
Heggelbacher **Bio-Bergkäse**,
sechs Monate gereift
oder

Brezelknödel mit Pack Choi Gemüse
und Senfeiern (**Bio-Eier** G. v. See)

3 Sorten **Bio-Käse** mit
hausgemachtem Birnensenf
und Fruchtebrot

und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 32

4-Gang Menü zu € 39

Bei allen Menüs können Sie auch das kleine Dessert oder ein ‚Affogato‘ 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

Spargelsalat von grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten und Rucola
sowie einem Kräuter-Dressing

Spargelcreme-Suppe mit Spargel Einlage

Hausgemachte Ballotine (Roulade vom Schwarzfederhuhn),
dünn aufgeschnitten, mit „100 Kräuter Marinade“ und Allgäuer Blütensalz

Hausgemachtes Rosensorbet mit Sekt Chardonnay aufgegossen

Doraden Filet, gebraten, auf Pack Choi Gemüse,
dazu **Bio Basmatireis** und eine Gartenkräuter Soße

Bio Rinderrücken Steak gebraten mit einer Bärlauch-Polenta-Kruste
auf badischem Spargel, dazu **Bio Cous Cous** und eine Rotwein Sauce

3 Sorten **Bio-Käse** mit hausgemachten Früchtebrot und Birnensenf

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 39

4-Gang Menü zu € 46

5-Gang Menü zu € 54

7-Gang Menü zu € 84

8-Gang Menü zu € 89

(Bis inklusive 5-Gang-Menü im Hauptgang Dorade oder Rinderrücken
zur Wahl, ab dem 7-Gang-Menü Dorade und Rinderrücken)

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) * **



Junger Pflücksalat mit einem Joghurtdressing,
dazu ein Blini mit **Bio-Kastanienmehl**
€ 8,50 (*ohne Blini)

Spargelsalat von grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten und Rucola
sowie einem Kräuter-Dressing
€ 9,-- * **

Kleine Vorspeisenportion vom warmen Spargel mit frisch gehobeltem
Bio-Heggelbacher Bergkäse und Limonen Öl
€ 9,50 *

Seeteufel Carpaccio mit Brunnenkresse Dressing,
und Fleur de Sel Salz € 11,-- * **

Hausgemachte Ballotine (Roulade vom Schwarzfederhuhn), dünn aufgeschnitten,
mit einer „100 Kräuter Marinade“ und Allgäuer Blütensalz
€ 12,50 *

Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs
€ 13,--

Suppen

Spargelcreme-Suppe mit Spargel Einlage
€ 8,-- *

Bärlauch Schaumsuppe mit gerösteten Mandeln
€ 8,-- *

Hausgemachtes Sorbet als Zwischengang



Hausgemachtes Rosensorbet mit Sekt Chardonnay aufgegossen
€ 6,-- * **



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Spargel Risotto mit grünem und weißem Spargel
und gehobeltem Heggelbacher **Bio-Bergkäse**, sechs Monate gereift
€ 17,-- *

Brezelknödel mit Pack Choi Gemüse und Senfeiern (**Bio-Eier** Gutes vom See)
€ 16,--

Badischer Spargel mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise
€ 18,-- * (optionell mit Portion Comtury-Schinken zu € 22,--)

Fleisch

Saltimbocca vom Schweinefilet („Strohschwein Gutes vom See“)
auf Spargel-Zucchini-Gemüse, dazu hausgemachte Nudeln
und eine Orangen Hollandaise € 23,-- (normal) / € 18,-- (klein)

Rosa gebratene Barbarie Entenbrustfilet auf asiatischen Wok Gemüse,
dazu **Bio Basmatireis** und eine leicht scharfe Hoi Sin Sauce
€ 25,-- (normal) / € 20,-- (klein) *

Bio Rinderrücken Steak gebraten mit einer Bärlauch-Polenta-Kruste
auf badischem Spargel, dazu **Bio Cous Cous** und eine Rotwein Sauce
€ 28,-- (normal) / € 23,-- (klein)

Fisch

Fischteller mit gebratenem und pochiertem Fisch nach Tagesangebot
auf einem Zucchini-Paprika-Gemüse, dazu hausgemachte Nudeln
und Kräutersauce € 23,-- (normal) / € 18,-- (klein)

Mai Schollen Filet, gebraten, auf Spargel im Pfannkuchen eingerollt,
dazu eine Orangen Hollandaise
€ 25,-- (normal)

Doraden Filet, gebraten, auf Pack Choi Gemüse,
dazu **Bio Basmatireis** und eine Gartenkräuter Soße
€ 28,-- (normal) / € 23,-- (klein) *

Desserts

Rhabarber-Orangen-Kompott mit hausgemachtem Kräuter Parfait
€ 9,-- *

Mandeleiskrapfen mit einer Pistaziensauce
€ 8,--

Erdbeer Variation mit Carpaccio, Erdbeer Espuma und Erdbeer Salat
€ 9,-- *


Schokoladen Mousse und exotischer Fruchtsalat, mit Ingwer mariniert
€ 7,50 *

Kleines Dessert nach Tagesangebot
€ 4,--

Käse (alles in Bioqualität)

Käsesauwahl mit hausgemachtem Birnensenf und hausgemachtem Früchtebrot
€ 9,-- klein/3 Sorten € 13,-- groß/5 Sorten € 19,-- Gourmet / alle Sorten

Von der Kuh

- Camembert**, leicht nussig (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) * ** 
- „Anton's Frühlingsliebe“**, cremig zart (Zurwies, Allgäu, **mikrobiell**) *
- „Sonnentaler“**, halbfest, fein und mild (Hohenlohe/schw. Wald, Heumilch) *
- „Kaffee Käse“** m. Bio-Kaffee/Pfalz affinert, schnittfest (Hohenlohe, Heumilch) *
(so lange Vorrat reicht)
- „Morbier AOP“**, schnittfest, mit Pflanzenasche (Jura/FR, Rohmilch, Heumilch) *
- „Schwarzkümmelkäse“**, schnittfest, fein nussig (Hohenlohe, Heumilch) *
- Bleu d'Auvergne AOP**, Blauschimmel (Laqueuille/ Auvergne, Frankreich)

Von der Ziege

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

Vom Schaf

„Lamberts Schafscamembert“ angenehm mild (Lambert, Hohenlohe) *

Eiszeit

Rahm Eis

Vanille-Sahneis
Schokoladeneis mit Schokostückchen
Erdbeer-Sahneis
Banane-Toffee-Eis
Mandeleis

Sorbets

Zitrone
Birne
Rhabarber

| | |
|------------|--------|
| 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

Toffee Coffee (Affogato)

Eine Kugel Toffee Eis, darüber ein heißer Espresso, etwas Milchschaum von Bio-Vollmilch, ein Spritzer Kahlua (Kaffeelikör, Mexiko) € 3,90

„Erdbeerbecher“

Je eine Kugel Rhabarbersorbet und Erdbeer-Sahneis, frische, regionale Erdbeeren, Sahne € 4,90

„Likörchen“

Je 1 Kugel Mandeleis und Vanilleeis, Sahne, Walnuss-Krokant und 1 cl Waldmeisterlikör von Mette/Elsass € 5,90

„Schokofreunde“

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

„Sorbet mit Kick“

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

„Eiskaffee“ oder „Eisschokolade“

2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee bzw. Schokolade und Sahne € 5,50



„Im Weinberg“

„Weinreise“ mit der Spitalkellerei Konstanz im Weinberg am Bismarckturm Freitag, 29. Juni, Ausweichtermin 13. Juli Treffpunkt 19:00 Uhr am Bismarckturm

Als Apéro und zum Ankommen am Bismarckturm:

Winzersekt trocken, Cuvée aus Müller-Thurgau und Weißburgunder (2015)

Speck Feigen, Tomaten und Oliven Bruschetta

Meersburger Fohrenberg Chasselas (2017)

Bunter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse und Früchte Chutney

Konstanzer Sonnenhalde Chardonnay (2017)

Klare Tomatenessenz, kalt oder warm nach Wetter mit Basilikumnocken

Meersburger Haltnau Weißburgunder (2017)

Mit Torf hausgeräuchertes Bodenseefelchenfilet auf einem Zucchini Gemüse,
dazu Kartoffelperlen und Limonen Butter

Bodenseespitzen Spätburgunder Barrique (2015)

Hähnchen aus dem Projekt „Huhn und Hahn“ vom Hönig Hof, 12 Stunden
langsam geschmort mit Dörrobst, getrockneten Tomaten,
und Oliven, dazu ein Gewürzbaguette und eine beurre blanc

Überraschung des Winzers

Bio-Ziegen- und Bio-Kuhkäse aus dem Deggenhauser Tal

€ 87,-- inkl. Weine und Wasser

Wir bitten unsere Gäste um Barzahlung (Kartengerät nicht möglich)

Durch den Abend führt die Spitalkellerei.

Menü von Heinz-Josef Diestel und dem Team vom Staader Fährhaus

Pfingstochse

**Freitag, 18. Mai bis Dienstag, 22. Mai
zusätzlich zur Speisekarte**

„Côte de bœuf“ ca. 300 g
(Ochsenkotelette)
mit Bratkartoffeln und glasiertem Gemüse,
dazu eine Burgundersauce
€ 38,--



Staader Hafenfest

Donnerstag, 16. bis Sonntag, 19. August

Das kleine, schnuckelige Fest in Staad direkt am Hafen

Feine, regionale Speisen und Getränke genießen.

Nachbarn und Freunde treffen.

Jeden Abend Live Musik hören, Sonntag am Mittag

Mehr dazu auf www.staaderhafenfest.de

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 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. Im hausgemachten Früchtebrot sind sie nicht enthalten. 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 ebenso wie in der Senfsauce beim vegetarischen Hauptgang und bei den Soßen nur da, wo es explizit genannt wird. Bei den Dressings empfehlen wir, auf die Menagen zurückzugreifen und sich das Dressing selbst zusammenzustellen.

Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung. Zur Kurzübersicht finden Sie die Tabelle auf der nächsten Seite.

| Allergen-Übersicht | Gluten | Krebse, Schalentiere | Eier | Fisch | Nüsse | Soja | Laktose | Sellerie | Senf | Sesam | Schwefel | Lupinen | Weichtiere |
|--------------------|--------|----------------------|------|-------|-------|------|---------|----------|------|-------|----------|---------|------------|
| Salat 1 | | | | | | | | x | x | | | | |
| Salat 2 | x | | x | | | | x | x | x | | | | |
| Salat 3 | | | x | | | | x | x | x | | | | |
| Salat 4 | | | | | | | x | x | x | | | | |
| Salat 5 | | | | x | | | | x | x | | | | |
| Salat 6 | | | x | | | | x | x | x | | | | |
| Salat 7 Laune | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Suppe 1 | | | | | | | x | x | x | | | | |
| Suppe 2 | | | | | | | x | x | x | | | | |
| Sorbet | | | | | | | | | | | | | |
| Haupt Veget. 1 | | | | | | | x | x | | | | | |
| Haupt Veget. 2 | x | | x | | | | x | x | x | | | | |
| Haupt Veget. 3 | | | x | | | | x | | | | | | |
| Haupt Fleisch 1 | x | | x | | | | x | x | x | | | | |
| Haupt Fleisch 2 | | | | | | x | x | x | | | | | |
| Haupt Fleisch 3 | x | | x | | | | x | x | x | | | | |
| Haupt Fisch 1 | x | | x | 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 | | x | | x | | | | | | |
| Dessert 3 | | | x | | | | x | | | | | | |
| Dessert 4 | x | | x | | x | | x | | | | | | |
| Dessert 5 klein | x | | x | | x | | x | | | x | | x | |
| Käse 1 Camemb | | | | | | | | | | | | | |
| Käse 2 Frühling. | | | | | | | x | | | | | | |
| Käse 3 Sonnent. | | | | | | | x | | | | | | |
| Käse 4 Kaffeek. | | | | | | | x | | | | | | |
| Käse 5 Morbier | | | | | | | x | | | | | | |
| Käse 6 Schwarz. | | | | | | | x | | | x | | | |
| Käse 7 Bleu | x | | | | | | x | | | | | | |
| Käse 8 Ziege | | | | | | | x | | | | | | |
| Käse 9 Schaf | | | | | | | x | | | | | | |

Herkunft unserer Produkte

Den **Fisch** beziehen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen. Schweinefilet ist ein sogenanntes „Strohschwein“ (Gutes vom See), das **Bio Rinderrückensteak** von Mei aus der Nähe von Rottweil.

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). Wir achten darauf, dass immer mindestens ein Käse Laktose Frei ist und einer mikrobielles Lab enthält.

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, ebenso wie Bio Basmatireis, Bio Cous Cous Bio Kastanienmehl. Unser Brot beziehen wir von der Paradies-Bäckerei Menge. Das Blütensalz enthält Steinkristallsalz und Blüten und ist frei von Zusatzstoffen.

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.