

Liebe Gäste,

Lavendelduft liegt in der Luft, Rosen in allen Farben, blühende Kräuter - die warmen Tage haben vieles rascher entwickelt als sonst. Schon sind wir fleißig am Einkochen und Trocknen für den Winter.

Spargel und Rhabarber machen einer Vielfalt von Gemüsen, auch regionalen Gurken und Tomaten Platz, Kirschen und Himbeeren sind auf dieser Karte mit dabei ebenso wie die Kräuter aus unserer Kräuterspirale. Auch beim Käse finden sich neue interessante Sorten wie die „Maiweide“, goldgelb in der Farbe, fein duftend, aus der ersten Milch im Frühjahr besonders schmackhaft und gehaltvoll.

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. Ganz neu, aufgrund vieler Anfragen, jetzt auch am Samstagmittag. Die perfekte Möglichkeit zu Ihrer ganz persönlichen kleinen Pause, fern vom Alltag, so nah am See und an der Natur. Nutzen Sie die Gelegenheit zu einem Rückzug an ein lauschiges Plätzchen auf der schattigen Terrasse oder in unserem gemütlichen Restaurant.

Heinz-Josef Diestel und das Team vom Staader Fährhaus

Mitte Juni 2018

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

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Radieschen-Rucola-Salat mit
Limonen Dressing, dazu mit
Bio-Ziegenfrischkäse und
Gemüsen gefüllte Zucchini-Blüte
und / oder

Curry Suppe mit Kokosmilch

Geschnetzeltes Schweinefilet
(„Strohschwein Gutes vom See“) in
einer Bärlauch-Tomaten-Sauce, dazu
Pfefferlinge, Paprika Gemüse und
roter Reis

oder

Gebratenes Bodensee Felchen Filet
auf Paprika-Gemüse,
dazu hausgemachte Nudeln und
Zitronen-Kapern-Butter

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

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

Tomaten-Mozzarella-Salat
mit Kuhmilch-Mozzarella
(Gutes vom See), Olivenöl und
hausgemachtem Basilikum Pesto

und / oder

Kalte Gurkensuppe mit Chili und
Gin (auch ohne Gin möglich)

Ragout von Kirschtomaten,
Mandeln, Feta-Schafskäse und
Oliven auf hausgemachten Nudeln
oder

Brezelknödel mit sautierten
Pfefferlingen, hausgemachtem
Dörrobst und Erdbeer-Chili-Chutney

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

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 nach Tagesangebot, ein „Affogato“ oder das „kleine Fruchttchen“ 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

Gurken Carpaccio mit Flocken vom **Bio Ziegenfrischkäse**, kaltgepresstes Erdnussöl aus der Ölmühle Fandler und Mönchspfeffer

Curry Suppe mit Kokosmilch

Hausgeräuchertes Stück von der Lachsforelle auf einem leicht scharfen Lauchgemüse

Hausgemachtes Rosensorbet mit Sekt Chardonnay aufgegossen

Pochiertes Bodensee Fischfilet nach Tagesangebot auf Zucchini-Kirsch-Gemüse mit Sauerampfer-Sauce

Perlhuhn Brust Suprême mit **Bio-Ziegenfrischkäse** gefüllt auf Kirsch-Zucchini-Gemüse, dazu hausgemachte Nudeln und eine Honig Sauce mit Honig aus „Gutes vom See“

3 Sorten **Bio-Käse** mit hausgemachten Fruchtebrot und Birnensenf oder „**Gourmetkäse Rosenkavalier Bio**“

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 39 / 4-Gang Menü zu € 48

5-Gang Menü zu € 58 / 7-Gang Menü zu € 82

8-Gang Menü zu € 89

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

Weinbegleitung für Zwei mit unseren kleinen Flaschen (0,375 l):
Crémant d'Alsacebrut, 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) * **



Radieschen-Rucola-Salat mit Limonen Dressing, dazu
mit **Bio-Ziegenfrischkäse** und Gemüse gefüllte Zucchini-Blüte
€ 9,50 *



Antipasti Teller mit gegrilltem Gemüse, Oliven, Coppa, **Bio-Parmesan**
und hausgemachter gesalzener Blütenbutter (Vegetarisch ohne Coppa)
€ 13,-- *



Tomaten-Mozzarella-Salat mit Kuhmilch-Mozzarella (Gutes vom See),
Olivenöl und hausgemachtem Basilikum Pesto
€ 9,50 *



Gurken Carpaccio mit Flocken vom **Bio Ziegenfrischkäse**,
kaltgepresstes Erdnussöl aus der Ölmühle Fandler und Mönchspfeffer
€ 9,-- *

Hausgeräuchertes Stück von der Lachsforelle
auf einem leicht scharfen Lauchgemüse
€ 12,50 *

Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs
€ 13,--

Suppen

Kalte Gurkensuppe mit Chili und Gin (auch ohne Gin möglich)
€ 8,-- * **



Curry Suppe mit Kokosmilch
€ 8,-- * **

Hausgemachtes Sorbet als Zwischengang

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



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Ragout von Kirschtomaten, Mandeln, Feta-Schafskäse und Oliven
auf hausgemachten Nudeln € 17,--

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi, Frühlingsgemüse, Kuhmilch Mozzarella
(Gutes vom See) und Sprossen € 18,--



Brezelknödel mit sautierten Pfifferlingen, hausgemachtem Dörrobst
und Erdbeer-Chili-Chutney € 18,--

Fleisch

Geschnetzeltes Schweinefilet („Strohschwein Gutes vom See“) in einer
Bärlauch-Tomaten-Sauce, dazu Pfifferlinge, Paprika Gemüse und roter Reis
€ 23,-- (normal) / € 18,-- (klein) *

Perlhuhn Brust Suprême mit **Bio-Ziegenfrischkäse** gefüllt
auf Kirsch-Zucchini-Gemüse, dazu hausgemachte Nudeln
und eine Honig Sauce mit Honig aus „Gutes vom See“
€ 25,--

Porterhouse-Steak, Bohnen, Salzkartoffeln
und ein Feigen Chutney € 28,-- *

Fisch

Gebratenes Bodensee Felchen Filet auf Paprika-Gemüse,
dazu hausgemachte Nudeln und Zitronen-Kapern-Butter
€ 23,-- (normal) / € 18,-- (klein)

Pochiertes Bodensee Fischfilet nach Tagesangebot auf Zucchini-Kirsch-Gemüse
mit rotem Reis und Sauerampfer-Sauce
€ 25,-- (normal) *

Seeteufel Filet, Gambas, Kirschtomaten und Frühlingslauch gebraten,
dazu **Bio Cous Cous** und eine Zitronengras Sauce
€ 28,-- (normal) / € 23,-- (klein)

Desserts

Erdbeer Shake mit **Bio-Vollmilch**, Vodka, Melisse aus unserem Kräutergarten und Vanilleeis vom Hofladen - herrlich erfrischend!

€ 9,-- *

Himbeer Tiramisu € 8,--

Mousse vom **grünen chinesischen Bio-Tee** mit einem Pistazien-Honig-Parfait

€ 9,-- *

Kaffee-Quark-Tarte mit Baileys-Minze-Schaum

€ 8,--

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 4,--

Käse (alles in Bioqualität)



„Gourmetkäse Rosenkavalier“ *

Würzig-aromatischer Schnittkäse (**mikrobiell**) mit duftendem Rosenmantel, dazu Bio-Lavendelhonig und unser hausgemachtes Früchtebrot € 9,--

Käsesauwahl mit hausgemachtem Birnensenf und hausgemachtem Früchtebrot

€ 9,-- klein/3 Sorten € 13,-- groß/5 Sorten € 19,-- alle 9 Sorten

Von der Kuh

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

„**Maiweide**“, halbfest, goldgelb (Hohenlohe, frische Mai Heumilch) *

„**Via Aurelia**“, 18 Mon. im Gewölbekeller (Hohenlohe/Schw. Wald) *

„**Bunte Schote**“, Frühlingsbrie mit Gewürzen (Vorarlberg, **mikrobiell**) *

„**Taleggio DOP**“, cremig (Lombardei, Italien) *

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



Von der Ziege

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

Ziegen-Kräuter-Käse, schnittfest (Allgäu) *



Wer gerne Schafskäse möchte, kann auf unseren ausgezeichneten Bio Pecorino zurückgreifen

Bioprodukte sind in Fettdruck ersichtlich



* Gluten frei ** Laktose frei



vegan

Eiszeit

Rahm Eis

Vanille-Sahneeis
 Schokoladeneis mit Schokostückchen
 Erdbeer-Sahneeis
 Banane-Toffee-Eis
 Mandeleis (so lange Vorrat reicht)
 Himbeer-Joghurt (neu auf der Karte)

Sorbets

Zitrone
 Birne (so lange Vorrat reicht)
 Rhabarber (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

Toffee Coffee (Affogato)

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

„Kleines Früchtchen“

1 Kugel Himbeer-Joghurteis, frische Beeren, etwas geröstete Erdnüsse und ein Klecks Sahne € 4,00

„Erdbeerbecher“

Je eine Kugel Rhabarbersorbet und Erdbeer-Sahneeis, frische, regionale Erdbeeren, Sahne € 5,20

„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



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 nur in Mousse und in der Tarte; alle anderen Desserts sind „eifrei“. 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 Übersicht auf der folgenden Seite.

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				
Salat 3							x						
Salat 4							x						
Salat 5					x		x						
Salat 6				x				x	x				
Salat 7 Laune	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Suppe 1													
Suppe 2													
Sorbet													
Haupt Veget. 1	x				x		x						
Haupt Veget. 2	x						x						
Haupt Veget. 3	x						x						
Haupt Fleisch 1							x						
Haupt Fleisch 2	x						x						
Haupt Fleisch 3							x						
Haupt Fisch 1	x			x			x						
Haupt Fisch 2				x			x						
Haupt Fisch 3	x	x		x			x						
Dessert 1							x						
Dessert 2	x						x						
Dessert 3			x				x						
Dessert 4	x		x				x						
Dessert 5 klein	x		x		x		x						
Käse 1 Camemb													
Käse 2 Maiweid							x						
Käse 3 Aurelia							x						
Käse 4 Schote							x						
Käse 5 Taleggio							x						
Käse 6 Bleu	x						x						
Käse 7 Ziege I							x						
Käse 8 Ziege II							x						
Käse 9 Rosenk.							x						

Herkunft unserer Produkte

Den **Fisch** beziehen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen und von unserem Fischer vom Bodensee. Schweinefilet ist ein sogenanntes „Strohschwein“ (Gutes vom See).

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 Cous Cous. 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.