

Liebe Gäste,

unsere sommerlichste Speisekarte liegt in Ihren Händen. Sie begleitet uns alle über die regionalen Schulferien und die Sommerfeste in Konstanz wie unser kleines Staader Hafenfest. Sie macht Lust auf Sommer und hält bei denen, die schon aus den Ferien zurück sind, Erinnerungen wach an warme Sommerabende, feine Düfte und mediterrane Gerichte.

Neu auf der Karte ist die hellrosa Kartoffel „Rosalia“. Bei den Früchten sind die Beeren stark vertreten, ergänzt durch Kirsche, Aprikosen, Pfirsiche und Melonen. Nur mit den Zwetschgen warten wir noch ein wenig auf der Speisekarte. Bei den Käsen sind frische Bio-Holunderblüten mit ins Spiel gekommen, dazu einerseits festere Käse wie der Salers aus der Auvergne oder der Cansiglio aus Venetien, aber auch zwei weichere Schafskäse, der eine aus dem Hohenlohe und der andere aus Sardinien.

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.

Nutzen Sie auch unser kleines Mittagsmenü zu einer ganz persönlichen Pause, fern vom Alltag. Hier haben Sie die Gelegenheit zum Rückzug an ein lauschiges Plätzchen auf der schattigen Terrasse oder – windgeschützt und kühl - in unserem gemütlichen Restaurant.

Genussvolle Sommertage und gute Erholung!

Heinz-Josef Diestel und das Team vom Staader Fährhaus
Mitte Juli 2018

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

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Bunter Salat aus der Region mit hausgemachten Tomatensülze und einem Pfirsich Chutney und / oder
Bisque vom Hummer mit Gambas als Einlage

Mit Kräutern gebratene Kalbsrücken Medaillons auf einem Zucchini-Gemüse mit Calvados Sauce und Rosalia Kartoffeln oder
Ganzes gebratenes Bodensee Felchen auf Tomaten Frühlingslauch Gemüse, dazu Rosalia Kartoffeln und eine Zitronen-Kapern-Butter

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

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

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Kuhmilch-Mozzarella (Gutes vom See), Olivenöl und hausgemachtem Basilikum Pesto und / oder
Kalte Tomatenessenz mit Vodka

Hausgemachte Nudeln mit einem Pilz-Frühlingslauch-Gemüse, dazu geröstete Pinienkerne, Pfirsiche und getrocknete Tomaten oder

Mit **Bio Bulgur** und Gemüsen gefüllte regionales Zucchini und Tomate auf gelbem Ratatouille Gemüse mit einem Ziegenfrischkäse Dipp (Vegan ohne Dipp)

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

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

Thunfisch Carpaccio mit Fleur de Sel, Mohnöl und Mönchspfeffer

Bisque vom Hummer mit Fischeinlage

Ballotine vom Schwarzfederhuhn gebraten
auf einem leicht scharfen Paprikagemüse mit Kräutern

Hausgemachtes Tomaten Granitée mit Basilikum

Lachsfilet gebraten mit Gambas auf einem gelben Ratatouille Gemüse,
dazu hausgemachte Nudeln und eine Limonen Vinaigrette

Wildgoulasch von heimischem Wild mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen,
dazu ein Erdbeer-Chili-Chutney

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

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 Wildgoulasch zur Wahl,
ab dem 7-Gang-Menü Fisch und Wildgoulasch, 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) * **



Bunter Salat aus der Region mit hausgemachter Tomatensülze
und einem Pfirsich Chutney
€ 9,50 * **



Vorspeisen Teller mit gegrilltem Gemüse, Kalamata Oliven, Coppa, **Bio-Parmesan**,
hausgemachter gesalzener Blütenbutter, Shrimps Cocktail und Wildschweinsalami
€ 15,-- / für zwei Personen € 28,-- *

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



Thunfisch Carpaccio mit Fleur de Sel, Mohnöl und Mönchspfeffer
€ 10,-- *

Ballotine vom Schwarzfederhuhn, gebraten, auf einem
leicht scharfen Paprikagemüse mit vielen Kräutern
€ 11,-- *

Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs
€ 13,--

Suppen



Kalte Tomatenessenz mit Vodka (auch ohne Vodka möglich)
€ 8,-- * **



Bisque vom Hummer mit Gambas als Einlage
€ 9,-- *



Hausgemachtes Granitée als Zwischengang

Tomaten Granitée mit Basilikum

€ 6,-- * **



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Pfannkuchen mit Sommergemüsen und Pilzen gefüllt, überbacken mit regionalem Mozzarella (Gutes vom See), dazu eine Kräuter Vinaigrette € 17,--



Hausgemachte Nudeln mit einem Pilz-Frühlingslauch Gemüse, dazu geröstete Pinienkerne, Pfirsiche und getrocknete Tomaten € 18,--

Mit **Bio Bulgur** und Gemüse gefüllte regionales Zucchini und Tomate auf einem gelben Ratatouille Gemüse mit einem Ziegenfrischkäse Dipp (Vegan ohne Dipp) € 18,--



Fleisch

Mit Kräutern und Polenta gebratene Kalbsrücken Medaillons auf Zucchini-Gemüse mit Calvados Sauce und Rosalia Kartoffeln € 23,-- (normal) / € 18,-- (klein) *

Mit grünem Tee angeräucherte Barbarie Entenbrustfilet auf einem Sommergemüse mit Aprikosen, dazu hausgemachte Nudeln und Burgunder Sauce € 26,--

Wildgoulasch von heimischem Wild mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen, dazu ein Erdbeer-Chili-Chutney € 28,-- *



Fisch

Ganzes gebratenes Bodensee Felchen auf Tomaten Frühlingslauch Gemüse, dazu Rosalia Kartoffeln und eine Zitronen-Kapern-Butter € 23,-- * (auf Wunsch in der Küche filetiert)



Pochiertes Bodensee Fischfilet nach Tagesangebot auf Zucchini-Paprika-Kirsch-Gemüse mit rotem Reis und Kräuter-Sauce € 26,-- (normal) / € 21,-- (klein) *



Lachsfilet gebraten mit Gambas auf gelbem Ratatouille Gemüse, dazu hausgemachte Nudeln und eine Limonen Vinaigrette € 28,-- (normal) / € 23,-- (klein)

Desserts



Kalte Melonensuppe mit weißem Portwein und Zitronensorbet
€ 9,-- * **

Beerenteller mit einem hausgemachten Früchte Parfait und Mandelhippen
€ 8,-- *

Mousse au chocolat mit Minze, dazu ein hausgemachtes Mango Sorbet
und Kokossauce € 9,-- *

Zucchini-Karotten-Kuchen mit Mandeln,
dazu ein erfrischender Buttermilchschaum € 8,--

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,-- alle 9 Sorten

Von der Kuh

- Camembert**, leicht nussig (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) * **
- „Gepfeffertes Ärschle“**, weich, grüner Pfeffer (Allgäu, mikrobiell) *
- „Holunderblütenkäse“**, halbfest, mit Holunderblüten (Hohenlohe, Heumilch) *
- „Cansiglio extra stagionato“**, hart, 12 Monate gereift (Cansiglio, Venetien) *
- „Salers AOC“**, Schnittkäse, kräftig (Salers, Auvergne, Rohmilch) *
- Bleu d’Auvergne AOP**, Blauschimmel (Laqueuille/Auvergne, Frankreich)



Von der Ziege

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



Vom Schaf

- „Lambert“**, Schafs-Camembert, weich, mild (Maisch, Geifertshofen) *
- „Cuor d’Or di Pecora“ („Schneeball“)**, schnittfest (Argiolas, Sardinien)



Eiszeit

Rahm Eis

Vanille-Sahneis
 Schokoladeneis mit Schokostückchen
 Erdbeer-Sahneis
 Himbeer-Joghurt
 Amarena-Kirsch (neu auf der Karte)
 Heidelbeer-Buttermilch (neu auf der Karte)

Die Kugel
 Sahne dazu

Sorbets

Zitrone
 Melone (neu auf der Karte)

€ 1,50
 € 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 Himbeer-Joghurteis, frische Beeren der Saison, etwas geröstete Erdnüsse und ein Klecks Sahne

€ 4,00

„Schwarzwälder Kirsch“

Je eine Kugel Amarena-Kirsch und Schokoladeneis, regionale Kirschen, Sahne und Schokospäne
 Zusätzlich 1 cl Kirschbrand von Mett  aus dem Elsass

€ 5,40
 € 7,50

„Schokofreunde“

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

€ 4,50

„Sorbet mit Kick“

Je eine Kugel Zitronen- und Melonen, mit Prosecco aufgegossen

€ 5,50

„Eiskaffee“ oder „Eisschokolade“

2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee bzw. Schokolade und Sahne

€ 5,50

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 Dessert außer in der Melonensuppe enthalten, diese ist „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		x			x	x	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		x		x			x	x					
Sorbet													
Haupt Veget. 1	x		x				x						
Haupt Veget. 2	x		x		x		x						
Haupt Veget. 3	x												
Haupt Fleisch 1							x	x	x				
Haupt Fleisch 2	x						x	x	x				
Haupt Fleisch 3							x	x	x				
Haupt Fisch 1				x			x						
Haupt Fisch 2				x			x						
Haupt Fisch 3	x	x	x	x			x						
Dessert 1													
Dessert 2	x		x				x						
Dessert 3			x				x						
Dessert 4	x		x				x						
Dessert 5 klein	x		x		x		x						
Käse 1 Camemb													
Käse 2 Ärschle							x						
Käse 3 Holund.							x						
Käse 4 Cansiglio							x						
Käse 5 Salers							x						
Käse 6 Bleu	x						x						
Käse 7 Ziege							x						
Käse 8 Lammb.							x						
Käse 9 Cuor	x						x						

Herkunft unserer Produkte

Den **Fisch** beziehen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen und von unserem Fischer vom Bodensee. Das Wild kommt aus dem Dingelsdorfer Wald.

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 Bulgur. 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.