

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Rucola Salat mit einem
Himbeerdressing, dazu frisch
gehobelter Bio **Cansiglio extra
stagionato** und Parmaschinken

und / oder

Bisque von und mit Hummer

Hühnerfrikassee (Huhn aus dem
Projekt ‚Huhn und Hahn‘)
mit Kapern und Früchten,
dazu **Bio-Basmatireis**

oder

Gebratenes Bodensee Felchen Filet
mit Mandelbutter
auf Zucchini Gemüse
und Petersilienkartoffeln

Käse

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

Bunter Salat mit Honigdressing
(Honig ‚Gutes vom See‘),
dazu eine Paprika Terrine
und Früchte Chutney

und / oder

Sauerampfer Schaumsuppe
mit gebratenen Mandeln

Serviettenknödel mit Mirabellenkern
auf Mangold Gemüse,
dazu ein Kräuter Pesto

oder

Verlorene (**Bio**) **Eier**
‚Gutes vom See‘ mit Senfsauce
auf Bete Gemüse mit Rösti

Käse

und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 33

4-Gang Menü zu € 40

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

Zu allen Menüs können Sie unsere Weinbegleitung wählen:

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

Menü 3

3, 4 oder 5 Gänge

Bunter Salat mit einem Honigdressing (Honig, Gutes vom See), dazu eine Paprika Terrine und Früchte Chutney

und / oder

Sauerampfer Schaumsuppe mit gebratenen Mandeln

Gebratenes Kalbsrücken Steak mit marktfrischen Pilzen, dazu Brokkoli und Bamberger Hörnchen mit einer Kirsch-Honig-Sauce

oder

Pochiertes Norweger Lachsfilet mit einem Kürbis-Ingwer-Flan, Saisongemüse und Weißweinsauce

Käse

und / oder Dessert

aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 39

4-Gang Menü zu € 46

5-Gang Menü zu € 54

Menü 4

5, 6 oder 7 Gänge

Wildkräutersalat, dazu Lachstatar mit Ingwer und Minze, Forellenkaviar und kleines Rösti und / oder

Bisque von und mit Hummer

Hausgeräuchertes Stück vom Saibling auf gebratenem Hokkaido-Honig-Kürbis

Zitronen Sorbet mit Gin

Goulasch vom Billafinger Wasserbüffel mit Mandeln, Zwetschgen und Minze, dazu Herzoginkartoffeln und Paprikagemüse oder

Gebratenes Seeteufel Filet auf buntem Mangoldgemüse, dazu hausgemachte Nudeln und ein Kräuter Pesto

Käse

und / oder Dessert

aus der Karte, zur Wahl

5-Gang Menü zu € 59

6-Gang Menü zu € 65

7-Gang Menü zu € 72

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

Salate



Bunter Salat aus der Region mit Hausdressing
€ 6,50 (normal) / € 5,-- (klein) * **



Bunter Salat mit einem Honigdressing (Honig ,Gutes vom See'),
dazu eine Paprika Terrine und Früchte Chutney
€ 9,50 *

Rucola Salat mit einem Himbeerdressing, dazu frisch
gehobelte Bio **Cansiglio extra stagionato** (Hartkäse, Kuh)
und Parmaschinken
€ 9,50 * **

Wildkräutersalat, dazu Lachstatar mit Ingwer und Minze
sowie Forellenkaviar und ein kleines Rösti
€ 10,50 *

Suppen

Sauerampfer Schaumsuppe mit gebratenen Mandeln
€ 8,-- * **



Bisque von und mit Hummer
€ 9,-- **

Vorspeisen

Hausgeräuchertes Stück vom Saibling auf gebratenem Hokkaido-Honig-Kürbis
€ 11,-- **

Frikadelle vom Wasserbüffel mit hauseingelegter Gewürzgurke und Sauerrahm
€ 10,50 **

Kleine Portion hausgemachter Spaghetti, gebratene Steinpilze,
Olivenöl und Fleur de Sel Salz
€ 14,-- *

Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs
€ 15,--



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Vegetarisches Allerlei: Thymian Blini, mit Saisongemüse gefüllter Pfannkuchen, warmer **Bio-Ziegenkäse** und Kürbis-Ingwer-Flan € 18,--



Serviettenknödel mit Mirabellenkern
auf Mangold Gemüse, dazu ein Kräuter Pesto € 18,--

Verlorene (**Bio**) **Eier** ‚Gutes vom See‘ mit Senfsauce
auf Bete Gemüse mit Rösti € 18,-- *



Fleisch

Hühnerfrikassee (Huhn aus dem Projekt ‚Huhn und Hahn‘)
mit Kapern und Früchten, dazu **Bio-Basmatireis**
€ 23,-- (normal) / € 18,-- (klein) **

Gebratenes Kalbsrücken Steak mit marktfrischen Pilzen,
dazu Brokkoli und Bamberger Hörnchen mit einer Kirsch-Honig-Sauce
€ 26,-- (normal) / € 21,-- (klein) **

Goulasch vom Billafinger Wasserbüffel mit Mandeln, Zwetschgen und Minze,
dazu Herzoginkartoffeln und Paprikagemüse
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)

Fisch

Gebratenes Bodensee Felchen Filet mit Mandelbutter
auf Zucchini-Gemüse und Petersilienkartoffeln
€ 25,-- (normal) / € 20,-- (klein)

Pochiertes Norweger Lachsfilet mit einem Kürbis-Ingwer-Flan,
Saisongemüse und Weißweinsauce
€ 26,-- (normal) / € 21,-- (klein) **

Gebratenes Seeteufel Filet auf buntem Mangoldgemüse,
dazu hausgemachte Nudeln und ein Kräuter Pesto
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)

Desserts

Zwetschgenröster mit einer frisch gebackenen Vanillewaffel
€ 9,--



Gebratene Servietten Mirabellen Knödel
mit einer Quarkmousse und Himbeersauce
€ 9,--

Warme Heidelbeer-Honig-Tarte mit Schlagsahne und einer Kugel Mandeleis
€ 9,--

Mousse mit **Bio-Gold-Hirse**, Schokoladenmousse mit **Bio Valrhona Schokolade**
(Fair Trade), Sesam-Früchte-Haube, etwas Sahne und Knusperkeks
€ 9,--

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 4,--

Käse (alles in Bioqualität)



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

Von der Kuh

- Camembert**, leicht nussig (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) * **
- „Schabziger“**, mit Schabzigerklee (Geifertshofen, Heumilch) * **
- „Belriether Blumenbrie“**, (Käserei Belrieth, Thüringen, mikrobiell)
- „Wildspitz“**, würzig-aromatisch mit 5 % Ziegenkäse (Schweiz) *
- „Mooi Gelegen“**, Gouda, 5 Monate gereift (Marienwaerd, Holland, mikrobiell) *
- Bleu d’Auvergne** AOP, Blauschimmel (Laqueuille/Auvergne, Frankreich)



Von der Ziege

- Ziegen-Frischkäse** m. Blüten und Kräutern (vom Höchsten, Region) *
- „Ensmader Camembert“** (von der Schwäbischen Alb) *



Vom Schaf

- „Räucherschäfchen“** (Kalteiche, Siegerland, Heumilch) *



Eiszeit

Rahm Eis

Vanille-Sahneis
 Schokoladeneis mit Schokostückchen
 Mandel
 Erdbeer-Sahneis
 Buttermilch-Himbeer (solange Vorrat reicht)
 Amarena-Kirsch (solange Vorrat reicht)
 Karamell (solange Vorrat reicht)

Sorbets

Zitrone
 (solange Vorrat reicht) Melone
 (solange Vorrat reicht) Kiwi

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 al caffè

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

„Früchtebecher“

Je eine Kugel Kiwi Sorbet und Erdbeersahneis,
 frische Früchte, Sahne € 4,90

„La vie en rose“ (Eisbecher rosa-weiß)

2 Kugeln Himbeer-Buttermilcheis, etwas Buttermilch aufgegossen € 4,50

„Schokofreunde“

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

„Sorbet mit Kick“

Je eine Kugel Kiwi- und Zitronensorbet, mit Prosecco aufgegossen € 5,50