

Liebe Gäste,

rascher als im vergangenen Jahr stellt sich die Natur auf den Herbst um. Warme Tage laden zu Stunden im Freien und am See ein, kräftige Farben setzen sich durch und die typischen Produkte dieser Jahreszeit haben auf unserer Karte Einzug gehalten.

Im September und Oktober bieten wir Ihnen an den Wochenenden immer wieder kleine kulinarische „Ausflüge“ in Küche und Keller der Regionen und Länder an, die wir selbst gut kennen und deren Produkte wir schätzen. Wir starten mit österreichischen Süßspeisen, haben passend dazu auch einen österreichischen Käse ins Sortiment aufgenommen und auf der Weinkarte finden Sie problemlos dazu den passenden Tropfen. Am darauffolgenden Wochenende lenken wir das Augenmerk auf die bekannte Cantina Terlan, die „Geburtstag“ feiert. Die Kellerei wirkt äußerlich klein, liegt in einer grandiosen Landschaft umgeben von prächtigen Weingärten und anmutigen kleinen Orten. Die ausgezeichneten Weinen der Kellerei begleiten wir mit typischen Speisen der Region. An einem der Abende können Sie sich mit anderen Gästen am langen, gemeinsamen Tisch treffen und die Weine werden dazu erklärt. An den übrigen Tagen gibt es keine Moderation zu den Weinen. Mitte Oktober reisen wir gedanklich in den Norden nach Schottland und bieten Ihnen hier, schon eine kleine Tradition im Staader Fährhaus, ein typisch schottisches Menü und eine große Auswahl interessanter Whiskies aus vielen Brennereien, die wir schon selbst kennenlernen konnten. Zwei Abende werden von einem Dudelsackspieler begleitet. „Last not least“ ist das Weingut Aufricht bei uns zu Gast. Den November starten wir mit der Martinsgans bevor wir Mitte November eine kurze Betriebsruhe machen, um uns vom Sommer zu erholen und mit neuer Kraft und vielen Ideen die Adventszeit zu gestalten.

Wir wünschen genussvolle Tage und einen farbenfrohen Herbst!

Heinz-Josef Diestel und das Team vom Staader Fährhaus  
Anfang September 2018

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

## Menüs im Staader Fährhaus

### Menü 1

#### 3, 4 oder 5 Gänge

Rucola Salat mit **Bio-Parmesan**,  
Himbeerdressing,  
Walnüssen und Feigen  
und / oder  
Sauerampfer Suppe mit  
gerösteten Mandeln

\*\*\*

Kalbsleber gebraten mit Höri Bülle  
und Birnen auf Saison Gemüse,  
dazu Süßkartoffeln und  
eine Holunder Sauce  
oder  
Bodensee Felchen,  
ganz oder filetiert,  
auf Saison Gemüse,  
dazu Rosalia Kartoffeln  
und eine Mandel-Butter

\*\*\*

3 Sorten **Bio-Käse** mit  
hausgemachtem Pfirsichsenf  
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

Lauwarmes Gurken Carpaccio  
mit **Bio Ziegenfrischkäse**  
und einer  
Tomaten Vinaigrette  
und / oder  
Fruchtige Curry Kokos Suppe

\*\*\*

Bärlauch Schupfnudeln mit  
gerösteten Walnüssen  
und Saison Gemüse  
oder  
Hausgemachte Ravioli  
mit **Bio Ziegenkäse**,  
Kräutern und Mandeln gefüllt  
in einer Limonen Butter

\*\*\*

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

und / oder Dessert  
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 35

4-Gang Menü zu € 41

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

Hausgeräuchertes Stück vom Bodensee Felchen Filet  
auf einem bunten Salat mit Buttermilch Dressing und Felchen Kaviar

\*\*\*

Fruchtige Curry Kokos Suppe

\*\*\*

Gänseleber gebraten mit hausgemachtem Brioche und Traminer Gelee

\*\*\*

Pfirsich Granitée mit Limone

\*\*\*

Gebratenes Bodensee Kretzerfilet und Jakobsmuschel auf geschmortem  
Fenchel, dazu hausgemachte Nudeln und eine Minz Sauce

\*\*\*

**Bio Rinderrücken** Steak gebraten mit Mirabellen-Polenta-Kruste (**Bio  
Polenta**), Saison Gemüse mit hausgemachten Nudeln und Pfeffersauce

\*\*\*

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

\*\*\*

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 € 92

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



Hausgeräuchertes Stück vom Bodensee Felchen Filet  
auf einem bunten Salat mit Buttermilch Dressing und Felchen Kaviar  
€ 9,50 \*



Lauwarmes Gurken Carpaccio mit **Bio Ziegenkäse**  
und einer Tomaten Vinaigrette  
€ 12,-- \*



Rucola Salat mit **Bio Parmesan**, Himbeerdressing,  
Walnüssen und Feigen  
€ 9,50 \* \*\*

Hausgebeizter Lachs mit einer Ingwer-Pirsich-Sauce, Salat Bouquet und Toast  
€ 10,--

Gänseleber gebraten mit hausgemachtem Brioche und Traminer Gelee  
€ 13,--

Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs  
€ 13,--

## Suppen

Sauerampfer Suppe mit gerösteten Mandeln  
€ 8,-- \*



Fruchtige Curry Kokos Suppe  
€ 9,-- \* \*\*



## Hausgemachtes Granitée als Zwischengang

Pfirsich Granitée mit Limone  
€ 6,-- \* \*\*



## Die Hauptgerichte

### Vegetarisches

Bärlauch Schupfnudeln mit gerösteten Walnüssen und Saison Gemüse  
€ 17,--



Risotto mit Pilzen, Pinienkernen und marktfrischem Spinat  
€ 18,-- \*

Hausgemachte Ravioli mit **Bio Ziegenkäse**, Kräutern  
und Mandeln gefüllt in einer Limonen Butter  
€ 18,--



### Fleisch

Kalbsleber gebraten mit Höri Bülle und Birnen  
auf Saison Gemüse mit Süßkartoffeln und einer Holunder Sauce  
€ 23,-- (normal) / € 18,-- (klein) \*

Gebratene Perlhuhn Brust Supreme auf Paprika Gemüse  
mit Pflaumen, dazu hausgemachte Nudeln und eine Bärlauch Sauce  
€ 26,--

**Bio Rinderrücken** Steak gebraten mit einer Mirabellen-Polenta-Kruste mit  
**Bio Polenta** auf Saison Gemüsen mit hausgemachten Nudeln und Pfeffersauce  
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) \*

### Fisch

Ganzes gebratenes Bodensee Felchen auf Saison Gemüse,  
dazu Rosalia Kartoffeln und eine Mandel-Butter  
€ 23,-- \* (auf Wunsch in der Küche filetiert)



Bouillabaisse von Bodensee und Atlantik mit Aioli (enthält Knoblauch)  
€ 26,-- (normal) / € 21,-- (klein)



Gebratenes Bodensee Kretzerfilet und Jakobsmuschel auf geschmortem Fenchel  
dazu hausgemachte Nudeln und eine Minz Sauce  
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)



## Desserts

Pfirsich in Weißwein pochiert mit einem Himbeer Parfait

€ 9,-- \*

Heidelbeer Krapfen auf einer Kaffee Sauce mit Orangen Granitée

€ 9,--

Crème Brûlée von Lavendel und Honig mit einem weißen Schokoladenschaum

€ 8,-- \*

Zwetschgenröster mit Vanilleis und Sahne

€ 8,-- \*

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 4,--

## Käse (alles in Bioqualität)



Käsesauwahl mit hausgemachtem Pfirsichsenf, Früchtebrot, schwarzen Walnüssen

€ 9,-- klein/3 Sorten € 13,-- groß/5 Sorten € 21,-- alle 10 Sorten

## Von der Kuh

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

**„Weinbauernkäse“**, würzig-edler Schnittkäse (Hohenlohe, Heumilch) \*

**„Belriether Blumenbrie“**, mit Ringelblumen (Belrieth, Thüringen, mikrobiell) \*

**„Le Petit Trüffel“**, weich, leichte Trüffelnote (Österreich, mikrobiell) \*

**„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) \*

**„Cerrón Rotwein“**, halbfester Schnittkäse (La Mancha, Spanien) \*

**„Cerrón Rosmarin“**, halbfester Schnittkäse (La Mancha, Spanien) \*



## Vom Schaf

**„Giglio Sardo“**, fein-würziger „Pecorino“ (Argiolas, Sardinien) \*



## Eiszeit

### Rahm Eis

Vanille-Sahneeis  
 Schokoladeneis mit Schokostückchen  
 Erdbeer-Sahneeis (so lange Vorrat reicht)  
 Himbeer-Joghurt  
 Amarena-Kirsch  
 Heidelbeer-Buttermilch  
 Zwetschge-Schmand (neu auf der Karte)

Die Kugel  
 Sahne dazu

### Sorbets

Zitrone  
 Melone (so lange Vorrat reicht)

€ 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 Metté 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



*Österreichisches Wochenende  
vom 21.- 23. September 2018*

**Süßspeisen**

Marillenknödel, Blaubeerpfannkuchen, Kaiserschmarrn,  
Milchrahmstrudel, Topfen Soufflee, Salzburger Nockerl,  
Sachertorte, Himbeer Buchteln mit Vanillesauce

Dessertvariation € 19,--  
einzelne Desserts, je Komponente € 9,--

An diesem Wochenende gibt es auch für die Menüs aus unserer Speisekarte  
ausschließlich die österreichischen Süßspeisen  
(oder einen Käseteller)



# Cantina Terlan feiert 125jähriges Jubiläum

Feiern Sie mit!

Freitag 28., Samstag 29. und Sonntag 30. September



## Typische Weine der Kellerei, dazu Spezialitäten aus Südtirol

### Weine

**Weiß:** Weißburgunder, Chardonnay, Terlaner, Winkl (Sauvignon Blanc)

**Rot:** Lagrein und Merlot Siebeneich

Wahlweise im Offenausschank (0,1 l oder 0,2 l oder 0,5 l), oder  
als Probierset mit 4 x 0,1 l (4 zur Wahl) oder 6 x 0,1 l (alle Weine)

### Speisenangebot (zusätzlich zur Speisekarte)

Vorspeisenteller Südtirol

€ 14,--

Terlaner Weinsuppe

€ 8,--

Pustertaler Knödeltris (Speck, Spinat und Ziegenfrischkäse)

€ 16,--

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Nußbutter und Bio-Parmesan

€ 18,--

Am Freitagabend präsentiert Reiner Rembs die Weine  
Sie sitzen dabei an einer großen, gemeinsamen Tafel



**Schottisches Menü vom 12. bis 14. Oktober 2018  
mit Live Dudelsackmusik am 12. und 13. Oktober**  
Am 12. und 13. Oktober abends nur schottisches Menü!

## Menü

**Mit Heide und Torf geräuchertes Lachsfilet auf einem  
Karotten Rohkost Salat**

*Wir empfehlen: 'Jura' / 10 Jahre / 40 % Vol., Insel Jura*  
\*\*\*

**Petersilienwurzel Suppe mit Rübenchips**

*Wir empfehlen: 'Tomatin Cù Bòcan' / 46 % Vol., Highl.*  
\*\*\*

**Haggis mit Schwarzwurzelpüree**

*Wir empfehlen: 'Bowmore' / 12 Jahre / 40,2 % Vol., Insel Islay*  
\*\*\*

**Geschmorte Kaninchenkeule und Fasanenbrust mit Pilzen  
auf einem Kartoffel-Karotten Pie**

*Wir empfehlen: 'Knockando' / 15 Jahre 1999 / 43 % Vol., Highl.*  
oder

**In Gin pochirtes Schellfisch Filet auf Süßkartoffeln,  
Lauchgemüse und Dillschaum**

*Wir empfehlen: 'Glenfarclas' / 15 Jahre / 46 % Vol., Speyside*  
\*\*\*

**Schottischer Käse**

*Wir empfehlen: 'Talisker Storm' / 45,8 % Vol., Insel Sky*  
\*\*\*

**Schottischer Trifle mit custard (englische Creme) und geschlagener  
Sahne** *Wir empfehlen: Glayva Whisky Liquer, Whyte & Mackay / 35 % Vol.*  
oder *'Oban' / 14 Jahre / 43 % Vol., Highlands*

## Scottish menu from 12th – 14th October, 2018 With live bagpipes music on 12th and 13th October

(In the evening of 12th and 13th October, we will only serve this menu)

### Menu

**With Peet and Heather home smoked salmon,  
accompanied by a carrot salad**

*We recommend: 'Jura' / 10 Jahre / 40 % Vol., Insel Jura*

\*\*\*

**Parsley root soup and beet chips**

*We recommend: 'Tomatin Cù Bòcan' / 46 % Vol., Highl.*

\*\*\*

**Haggis with black salsify mash**

*We recommend: 'Bowmore' / 12 Jahre / 40,2 % Vol., Insel Islay*

\*\*\*

**Stewed rabbit club and pheasant breast with mushrooms  
on potato and carrot pie**

*We recommend: 'Knockando' / 15 Jahre 1999 / 43 % Vol., Highl*

or

**Filet of haddock poached in gin with sweet potatoe,  
leeks and creamy dill sauce**

*We recommend: 'Glenfarclas' / 15 Jahre / 46 % Vol., Speyside*

\*\*\*

**Scottish cheese**

*We recommend: 'Talisker Storm' / 45,8 % Vol., Insel Sky*

\*\*\*

**Scots trifle with custard and whipped cream**

*We recommend: Glayva Whisky Liquer, Whyte & Mackay / 35 % Vol.*

or *Ardmore Port Wood Finish / 12 years / 46 % Vol., Highlands*

Menu:                      3-course-menu    € 42,--                      4-course-menu    € 52,--  
                                 5-course-menu    € 62,--                      6-course-menu    € 72,--

Accompanying whiskies:    3 x 2 cl Whisky    € 22,--  
   4 x 2 cl Whisky    € 28,--  
   5 x 2 cl Whisky    € 34,--

Weingut Aufricht, Freitag, 19. Okt. 2018, 19:30 Uhr



## Menü und Weine

„Grüß aus der Küche“

**Aufrichts Sekt, Blanc de Blanc, Brut**

\*\*\*

Im Weinblatt gegrillter Bio Ziegenkäse mit regionalem Honig und Lavendel

**Aufrichts Grauburgunder 3 Lilien (2017)**

\*\*\*

Oxtail mit Ravioli und Pilznocken

**Aufrichts Grauburgunder 1 Lilie (2016)**

\*\*\*

Rehgoulasch und gebratener Rehrücken auf einem Beete-Trauben-Gemüse,  
dazu Kartoffelplätzchen und eine Brombeer Sauce

**Aufrichts Spätburgunder 1 Lilie (2016)**

\*\*\*

Tilsiter und Bergkäse (6 Monate gereift) vom Hofgut Heggelbach

**Aufrichts gelber Muskateller (2017)**

**oder Aufrichts Spätburgunder Isabell (2014)**

\*\*\*

Quarkmousse im Baumkuchenmantel mit einem warmen Mandarinensalat

**Aufrichts Cox Orange**

€ 92,- für Menü, 0,1 l Wein bzw. 1 cl pro Gang und stilles Wasser

Durch den Abend führt Manfred Aufricht.

Das Menü dazu von Heinz-Josef Diestel und dem Staader Fährhaus Team.

## Menü zum Martinstag von Freitag, 02. November bis Sonntag, 11.11.2018

Gebratene Gänseleber mit Traminer Gelee,  
dazu ein Salat Bouquet und hausgemachter Brioche

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbis Öl  
aus der Ölmühle Fandler

\*\*\*

Knusprige, bayrische Martinsgans  
mit Früchte-Rotkraut  
und Kartoffelklößen

\*\*\*

Zwetschgenröster  
mit hausgemachtem Orangensorbet

3-Gang-Menü € 42,--

4-Gang-Menü € 48,--

## 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. 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 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 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 (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    |       |          |         |            |
| Salat 4            |                 |                      |      |       | x     |      | x       | x        | x    |       |          |         |            |
| Salat 5            | x               |                      | x    | x     |       |      | x       | x        | x    |       |          |         |            |
| Salat 6            | x               |                      | 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            |                 |                      |      |       |       |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Sorbet             |                 |                      |      |       |       |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Haupt Veget. 1     | x               |                      | x    |       | x     |      | x       | x        |      |       |          |         |            |
| Haupt Veget. 2     |                 |                      |      |       | x     |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Haupt Veget. 3     | x               |                      | x    |       | x     |      | x       | x        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fleisch 1    |                 |                      |      |       |       |      | x       | x        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fleisch 2    | x               |                      | x    |       | x     |      | x       | x        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fleisch 3    | x               |                      | x    |       | x     |      | x       | x        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fisch 1      |                 |                      |      | x     | x     |      | x       | x        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fisch 2      |                 |                      |      | x     |       |      | x       | x        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fisch 3      | x               |                      | x    | x     |       |      | x       | x        |      |       |          |         |            |
| Dessert 1          |                 |                      | x    |       |       |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| 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 Weinb.      |                 |                      |      |       |       |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 3 Belrieth    |                 |                      |      |       |       |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 4 Trüffel     |                 |                      |      |       |       |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 5 Salers      |                 |                      |      |       |       |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 6 Bleu        | x               |                      |      |       |       |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 7 Ziege       |                 |                      |      |       |       |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 8 Cerron      |                 |                      |      |       |       |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 9 Giglio      |                 |                      |      |       |       |      | x       |          |      |       |          |         |            |

## Herkunft unserer Produkte

Den **Fisch** beziehen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen und von unserem Fischer vom Bodensee. Das Bio Rind kommt aus der Gegend um Rottweil, die Leber von Otto Müller und das Perlhuhn aus dem Allgäu.

**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 Polenta. 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.