



Liebe Gäste,

das neue Jahr hat uns stürmisch begrüßt. Wir hoffen, dass sich der weitere Verlauf des Jahres wieder etwas ausgewogener zeigt.

Unsere Karte im Januar ist sehr stark regional geprägt, auch beim Käse, wo wir Ihnen zum einen hauseingelegte schwarze Nüsse zu den „Schneebällen“ anbieten und zum anderen die Freude haben, inzwischen einen Früchtesenf aus eigener Herstellung für alle übrigen Käseteller einsetzen können. Auch sonst ist wie immer alles auf der Karte selbst hergestellt und vielfach aus Produkten, die die Region für uns bereithält.

Wir haben das Thema Allergene so gut wie möglich gekennzeichnet und beschrieben; bitte beachten Sie hier im Bedarfsfall auch die Details aus der Tabelle am Ende der Karte. Wenn Sie darüber hinaus Fragen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie bitte gleich mit unserem Service. Da wir alles selbst und frisch herstellen, haben wir häufig die Möglichkeit, die Gerichte so zu verändern, dass sie für Sie verträglich werden.

Wir sind aktuell dabei, unsere Jahresplanung für 2018 zusammenzustellen und halten in Kürze wieder einen kleinen Kalender für Sie zum Mitnehmen bereit, der natürlich auch auf unserer homepage verfügbar sein wird. Die beiden nächsten Termine, die Hummerwoche Ende Januar und das Valentinsmenü für den 14. Februar finden Sie hier in der Karte als Vorschau; auch zum Mitnehmen bei unserem Service.

Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, angenehme, genussvolle und erholsame Stunden hier bei uns im Staader Fährhaus und freuen uns auf ein spannendes 2018 mit Ihnen.

Heinz-Josef Diestel und das Team vom Staader Fährhaus, Januar

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

Feldsalat mit Himbeerdressing,
gebratenem Speck, Croûtons
und gehacktem **Bio-Ei**

und / oder

Consommé von der Ente mit
Petersilienknöpfe und Pilznocke

Hackbraten auf Speck
Wirsinggemüse, dazu Pommes
Macaire (Kartoffelplätzchen)
und einer Feigen Sauce

oder

Heilbutt Filet mit „Rosa Kartoffeln“
und Saison Gemüse im Strudelteig
gebraten, dazu eine Safransauce

Käse
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

Quiche von der Beete mit **Bio-
Ziegenkäse** und Salatbouquet

und / oder

Suppe von **Bio-Süßkartoffel**,
Kürbis und Orange
mit schwarzem Sesam

Hausgemachte Piroggen mit
Kartoffeln und Zwiebeln gefüllt,
dazu eine Senfsauce

oder

Kürbis Risotto mit gebratenen,
marktfrischen Pilzen
und frisch gehobeltem **Bio-
Bergkäse** von Heggelbach

Käse
und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 34

4-Gang Menü zu € 41

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

Terrine von Petersilienwurzel
und Beete mit Sprossen und
kleinem Salatbouquet

und / oder

Suppe von **Bio-Süßkartoffel**,
Kürbis und Orange
mit schwarzem Sesam

Perlhuhn Brust Suprême,
mit Kräutern gebraten, auf
Apfel Sauerkraut, dazu
'Bamberger Hörnchen'

oder

Im Pernod Sud pochiertes Lachsfilet
mit Shrimps-Oliven-Dill-Relish
auf sautierten Butterrüben
und hausgemachten Nudeln

Käse
und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 41
4-Gang Menü zu € 48
5-Gang Menü zu € 56

Menü 4

5, 6 oder 7 Gänge

Rote Beete und Karotten
Rohkostsalat mit Limonen Dressing,
dazu ein Quark Blini
und / oder

Consommé von der Ente mit
Petersilienknöpfe und Pilznocke

Thunfisch Carpaccio mit Limonen
Öl, Mönchspfeffer und Fleur de Sel

Zitronen Sorbet mit Gin

Rehgoulasch und Rehrücken auf
Wurzelgemüse mit hausgemachten
Nudeln, geschmorten Birnen und
hauseingelegten Preiselbeeren

oder

Saiblings Filet, gebraten, mit einer
Kruste aus **Bio-Polenta** und Kerbel
auf bunten Beeten und 'Bamberger
Hörnchen', dazu Madeira-Butter

Käse
und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

5-Gang Menü zu € 63
6-Gang Menü zu € 69
7-Gang Menü zu € 77

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) * **



Rote Beete und Karotten Rohkostsalat mit Limonen Dressing,
dazu ein Quark Blini
€ 9,--

Feldsalat mit Himbeerdressing gebratenem Speck,
Croûtons und gehacktem **Bio-Ei**
€ 9,--
(ohne Croûtons glutenfrei, vegetarisch ohne Speck)



Terrine von Petersilienwurzel und Beete
mit Sprossen und kleinem Salatbouquet
€ 9,50 * **

Suppen

Consommé von der Ente mit Petersilienknöpfe und Pilznocke
€ 9,-- **

Suppe von **Bio-Süßkartoffel**, Kürbis und Orange mit schwarzem Sesam
€ 9,-- **

Vorspeisen

Quiche von der Beete mit **Bio-Ziegenkäse** und Salatbouquet
€ 11,--



Hausgebeiztes Rinderfilet mit Spinat vom Feldsalat
€ 12,50 *

Thunfisch Carpaccio mit Limonen Öl, Mönchspfeffer und Fleur de Sel
€ 12,--

Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs
€ 15,--



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Hausgemachte Piroggen mit Kartoffeln und Zwiebeln gefüllt,
dazu eine Senfsauce € 18,--

Strudel von der **Bio-Süßkartoffel**, Orangen und Feigen
auf Saison Gemüse mit Erdnussöl von der Ölmühle Fandler
€ 18,--

Kürbis Risotto mit gebratenen, marktfrischen Pilzen
und frisch gehobeltem **Bio-Bergkäse** von Heggelbach € 18,--

Fleisch

Hackbraten auf Speck Wirsinggemüse, dazu Pommes Macaire
(Kartoffelplätzchen) und eine Feigen Sauce
€ 25,-- (normal) / € 20,-- (klein)

Perlhuhn Brust Suprême, mit Kräutern gebraten, auf einem Apfel Sauerkraut,
dazu ‚Bamberger Hörnchen‘
€ 28,-- (normal) / € 23,-- (klein)

Rehgoulasch und Rehrücken auf Wurzelgemüse mit hausgemachten Nudeln,
geschmorten Birnen und hauseingelegten Preiselbeeren
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)

Fisch

Heilbutt Filet mit ‚rosa Kartoffeln‘ und Saison Gemüse im Strudelteig gebraten,
dazu eine Safransauce
€ 25,-- (normal) / € 20,-- (klein)

Im Pernod Sud pochiertes Seeteufel- und Lachsfilet mit Shrimps-Oliven-Dill-Relish
auf sautierten Butterrüben und hausgemachten Nudeln
€ 27,-- (normal) / € 22,-- (klein)

Saiblings Filet, gebraten, mit einer Kruste aus **Bio-Polenta** und Kerbel
auf bunten Beeten und ‚Bamberger Hörnchen‘, dazu Madeira-Butter
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)

Desserts

Gewürzmousse mit Mandarinen Salat und Pinienkernen
sowie einer Vanillesauce € 9,--

Gepfefferte Ananas mit Aceto Balsamico,
dazu ein hausgemachtes Früchte Sorbet € 9,-- * **

Frische Waffel mit glasierten, hauseingeweckten Kirschen
und hausgemachtem Zimt Parfait € 9,--



Bratapfel gefüllt mit Pistazien und Walnüssen,
dazu ein Espuma mit Eierlikör € 9,--

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 4,--

Käse (alles in Bioqualität)



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

„Schneeball“ (Camembert mit Kräutern oder Gewürzen, in Schneeballform) vom
Hofgut Heggelbach, dazu hauseingelegte schwarze Nüsse und Früchtebrot € 9,--

Von der Kuh

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

„Schibli“, halbfest (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) * **

„Tilsiter“, halbfest (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) * **

„Schabziger“, mit Schabziger Klee (Geifertshofen, Heumilch) * **

„Wildspitz“, würzig-aromatisch mit 5 % Ziegenkäse (Vogel, Schweiz) *

„Mooi Gelegen“, Gouda, 5 Monate gereift (Marienwaerd, Holland, mikrobiell) *

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



Von der Ziege

Ziegen-Frischkäse m. Honig und Cashew (vom Höchsten, Region) *



Vom Schaf

„Räucherschäfchen“ (Kalteiche, Siegerland, Heumilch) *



Eiszeit

Rahm Eis

Vanille-Sahneis
 Schokoladeneis mit Schokostückchen
 Mandel
 Erdbeer-Sahneis (solange Vorrat reicht)
 Buttermilch-Himbeer (nur noch für kurze Zeit)
 Zwetschge-Marone
 Amarena-Kirsch
 Gewürzeis

Sorbets

Zitrone
 (nur noch für kurze Zeit) 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 Gewürzeis, darüber ein heißer Espresso,
 etwas Milchschaum von Bio-Vollmilch,
 ein Spritzer Kahlua (Kaffeelikör, Mexiko) € 3,90

„Früchtebecher“

Je eine Kugel Kiwi Sorbet und Amarena-Kirscheis,
 frische Früchte, Sahne € 4,90

„Nüsse“

Je eine Kugel Mandeleis und Zwetschge-Marone,
 ein Klecks Sahne und etwas Walnuss-Krokant € 4,90
 Sehr schön mit 1 cl Kastanienlikör von Mettè /Elsass € 7,50

„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



Hummerwoche vom 26.01. bis 04.02.2018

Kanadischer Hummer frisch aus dem Becken

Vorspeisen

Austern Fines de Claires (mit Baguette)
Pro Stück / € 4,50

Vorspeisenteller mit gratinierter Jakobsmuschel,
2 Austern und Shrimps Cocktail und Baguette € 17,--

Bisque vom Hummer mit Baguette € 9,--

Hauptgänge

Halber Hummer mit Salat, hausgemachte Limonen Mayonnaise,
Curry Aioli und Baguette € 34,--

Hummer mit schwarzem Piemonteser Reis, Zuckerschoten und Safranschaum

Halber Hummer € 39,--

Ganzer Hummer € 72,--

- Unser Service steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite -

Romantisches Candlelight-Dinner zum Valentinstag

14. Februar 2018, ab 18:00 Uhr

1. Gang

Wildkräutersalat mit einem Honigdressing,
dazu ein Kräuter Blini und Lachsforellen Kaviar

2. Gang

Bisque vom Hummer mit Hummer als Einlage

3. Gang

Hausgemachte schwarze Nudeln mit gebratener Jakobsmuschel und Gamba,
dazu ein Safranschaum

4. Gang

Zitronensorbet mit Vodka

5. Gang

Perlhuhn Brust Suprême, gebraten mit Speck und Rosmarin,
dazu Pommes Macaire (Kartoffelplätzchen)
und ein Paprika Vanille Gemüse

oder

Papageifisch Filet gebraten auf Fenchel Frühlingslauch Gemüse,
dazu Wildreis und eine Hollandaise

oder

Hausgemachte Nudeln
mit einem Ragout aus Pilzen und Pastinaken,
dazu Bio-Ziegenfrischkäse aus dem Deggenhauser Tal

6. Gang

Vacherin Mont d'Or flambiert

7. Gang

Variation von Birne und Zimt

Als 7-Gang-Menü € 77 pro Person
Als 4-Gang-Menü € 44 pro Person
(Hauptgang und 3 weitere Gänge zur Wahl)

Auf Wunsch gerne mit Weinbegleitung

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 ist auf dieser Karte nirgends enthalten.

Knoblauch, Sesam und Sesamprodukte sind nur da enthalten, wo dies auf der Karte ausdrücklich vermerkt ist (Nur schwarzer Sesam ist auf der Karte enthalten).

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 außer bei der gepfefferten Ananas. 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.

Soja ist auf dieser Karte nicht enthalten. Darüber hinaus verwenden wir keine Soja-Produkte.

Senf ist in den Dressings enthalten 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				
Salat 3	x							x	x				
Salat 4	x			x				x	x				
Suppe 1	x							x					
Suppe 2	x						x	x					
Vorspeise 1							x						
Vorspeise 2	x		x	x			x						
Vorspeise 3	x		x										
Vorspeise 4	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Haupt Veget. 1										x			
Haupt Veget. 2			x				x						
Haupt Veget. 3	x		x				x						
Haupt Fleisch 1							x						
Haupt Fleisch 2							x	x					
Haupt Fleisch 3							x	x					
Haupt Fisch 1	x			x			x						
Haupt Fisch 2				x			x						
Haupt Fisch 3	x	x	x	x			x						
Dessert 1	x		x				x						
Dessert 2	x		x				x						
Dessert 3	x		x				x						
Dessert 4	x		x				x						
Dessert 5	x		x		x	x	x	x	x	x		x	
Käse 1 Camem.													
Käse 2 Schibli													
Käse 3 Tilsiter													
Käse 4 Schabzig													
Käse 5 Wildsp.							x						
Käse 6 Gouda							x						
Käse 7 Bleu							x						
Käse 8 Ziege							x						
Käse 9 Räucher							x						

Herkunft unserer Produkte

Den **Fisch** beziehen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen. **Rindfleisch** bekommen wir von Otto Müller, der Wasserbüffel ist von Christian Schmidt aus Billafingen, die Gans kommt aus Bayern, das Reh ist 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. Unser Brot beziehen wir von der Paradies-Bäckerei Menge. Bio Polenta beziehen wir aus dem Reformhaus. Erdnussöl auf dieser Karte ist von der Ölmühle Fandler, Österreich.

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.