

Liebe Gäste,

das neue Jahr – der Kalender schon wieder gut gefüllt, so schreitet das Jahr rasch vorwärts, zu rasch oft, gerne möchte man innehalten, vielleicht neue Wege einschlagen.

Leider aus unbekannter Quelle findet sich dieser kurze Leitspruch:

„Man wird nie neues Land entdecken, wenn man immer das Ufer im Auge behält.“

Mit der ersten Karte dieses Jahres bleiben wir gerne dem Bodensee-Ufer treu mit vielen regionalen Produkten, aber wagen auch den einen oder anderen Blick auf unbekanntere Gerichte und Kombinationen. Wir hoffen, Sie haben viel Freude beim Entdecken.

Wir wünschen Ihnen ein vielversprechendes Jahr und eine immer genussvolle Zeit hier bei uns im Staader Fährhaus.

Heinz-Josef Diestel
und das Team vom Staader Fährhaus
7. Januar 2019

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

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Bio-Ziegenkäse im Filoteig mit Honig und hausgetrockneten Tomaten, dazu Feldsalat und Holunderdressing mit hauseingelegten Holunderbeeren und / oder

Fischsuppe mit Bodensee- und Atlantikfisch, sowie Gemüse als Einlage, dazu Aioli

Königsberger Klopse von **Bio Rinderhackfleisch** mit Kapernsauce, schwarzem Reis und Kohlröschen in Speck und Zwiebeln oder

Steinbeißer Filet gebraten auf frischem, regionalem Spinat mit hausgemachten Nudeln und Hummer Soße

3 Sorten **Bio-Käse** mit Quitten-Mispel-Senf, schwarzen Nüssen und Grissini 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

Chicorée-Treviso-Salat mit Honigdressing auf einem Orangen Carpaccio mit gebackenem Treviso und / oder

Gemüsebrühe mit Grießnocken

Im Bambuskorb gegartes Gemüse und Schwarzem Reis mit einer leicht scharfen Quitten-Zwiebel-Marmelade und einem Sauerampfer Pesto oder

Schwarzwurzel Risotto mit Pilzen, Lauch, gelben Karotten und Birnen

3 Sorten **Bio-Käse** mit Quitten-Mispel-Senf, schwarzen Nüssen und Grissini

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

Karotten-Rohkost-Salat mit Ingwer und Chili,
dazu Tranchen von der hausgeräucherten Entenbrust

Gänse Consommée mit Pilzravioli

Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs

Mango Sorbet mit Grappa aufgegossen aus der Distilleria Marzadro
Grappa Riserva Espressioni Bianca

Im Reisblatt gebratenes Seeteufel Filet auf Wok Gemüse
mit einer Blutorangen Butter

Duett von gebratenem Reh- oder Wildschweinrücken und Kalbsfilet nach
Tagesangebot mit Früchte Rotkraut, gebratenen Birnen und lila Kartoffeln

3 Sorten **Bio-Käse** mit hausgemachtem Quitten-Mispel-Senf,
hauseingelegten schwarzen Nüssen und Grissini

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 € 94

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

Karotten-Rohkost-Salat mit Ingwer und Chili,
dazu Tranchen von der hausgeräucherten Entenbrust
€ 9,50 * **

Bio-Ziegenkäse im Filoteig mit Honig und hausgetrockneten Tomaten,
dazu Feldsalat und Holunderdressing mit hauseingelegten Holunderbeeren
€ 9,50



Chicorée-Treviso-Salat mit Honigdressing auf einem Orangen Carpaccio
mit gebackenem Treviso (roter Chicorée)
€ 9,50 **

Mariniertes Filet vom Bodensee Felchen, dazu asiatisch gewürzter
Rettich-Bete-Salat mit leicht scharfem Mirabelle-Chutney
€ 10,-- * **



Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs
€ 13,--

Suppen

Gänse Consommée mit Pilzravioli
€ 9,--

Fischsuppe mit Bodensee- und Atlantikfisch sowie Gemüse als Einlage,
dazu eine hausgemachte Aioli
€ 9,--



Hausgemachtes Sorbet als Zwischengang
Mango Sorbet mit Grappa aufgegossen aus der Distilleria Marzadro
Grappa Riserva Espressioni Bianca
€ 6,-- * **



Die Hauptgerichte

Vegetarisches



Im Bambuskorb gegartes Gemüse und schwarzem Reis mit einer leicht scharfen Quitten-Zwiebel-Marmelade und einem Sauerampfer Pesto

€ 18,-- *

Schwarzwurzel Risotto mit Pilzen, Lauch, gelben Karotten und Birnen

€ 18,-- *

Kartoffel-Bärlauch-Knödel auf Sauerkraut mit einer Nuss Schmelze und sautierten Apfelspalten € 18,--

Fleisch

Königsberger Klopse von **Bio Rinderhackfleisch** mit Kapernsauce, schwarzem Reis und Kohlröschen, in Speck und Zwiebeln geschwenkt

€ 23,-- (normal) / € 19,-- (klein)

Ballotine und gebratene Brust vom Perlhuhn Suprême mit Chicorée Gemüse, dazu Kartoffel-Bärlauch-Knödel

€ 26,--

Duett von gebratenem Reh- oder Wildschweinrücken und Kalbsfilet nach Tagesangebot mit Früchte Rotkraut, gebratenen Birnen und lila Kartoffeln

€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *



Fisch

Steinbeißer Filet gebraten auf frischem, regionalem Spinat, hausgemachten Nudeln und Hummer Soße

€ 23,-- (normal) / € 18,-- (klein)

Bodensee Kretzerfilet gebraten auf Wurzelgemüse mit schwarzem Reis und eine Safransauce

€ 26,-- (normal) / € 21,-- (klein) *



Im Reisblatt gebratenes Seeteufel Filet auf Wok Gemüse mit einer Blutorangen Butter

€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)



Desserts

Kürbis Ingwer Flan mit Baumkuchen und einem Gewürzeis € 9,--

Mit Honig und Butter glasierte Apfelspalten,
dazu ein hausgemachtes Mandelsorbet
€ 9,-- *

Blut-Orangen-Sternanis Salat mit einem Schokoladenmousse
und Grand Marnier Schaum
€ 9,-- *

Gebratene Grießschnitte auf einem exotischen Fruchtsalat
mit Himbeersoße € 9,--

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 4,--

Käse (alles in Bioqualität)

Käsesauwahl mit hausgemachtem Quitten-Mispel-Senf,
selbst eingelegten, schwarzen Walnüssen und Grissini
€ 9,-- klein/3 Sorten € 13,-- groß/5 Sorten € 17,-- alle 9 Sorten

Von der Kuh

- Camembert, leicht nussig (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) * **
- „Taleggio Regio“, Weichkäse (Hofgem. Heggelbach, Region) * **
- „Classico“, kräftig, 12 Monate gereift, Schnittkäse (Hohenlohe, Heumilch) **
- „Walnussbrie“, sahnig-milder Brie mit Nuss (Zurwies, Allgäu, mikrobiell) * **
- „Petit Tome“, Weichkäse (Laqueuille/Auvergne, Frankreich) *
- „Salers AOC“, Schnittkäse, kräftig (Salers, Auvergne, Rohmilch) *
- Bleu d’Auvergne AOP, Blauschimmel (Laqueuille/Auvergne, Frankreich)



Von der Ziege

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



Vom Schaf

„Cuor d’Or di Pecora“, milder, sardischer Weichkäse (Argiolas, Sardinien),
so lange Vorrat reicht *

Eiszeit

Rahm Eis

Vanille-Sahneeis
 Schokoladeneis mit Schokostückchen
 Erdbeer-Sahneeis
 Himbeer-Joghurt
 Heidelbeer-Buttermilch
 Gewürzeis

Die Kugel € 1,50
 Sahne dazu € 0,50

Sorbets

Zitrone
 Melone

Eis von Deyer's Hofladen (bei Stockach), mit essbarer, feiner Schokoladenstange vom bekannten Schokoladen-Hersteller Valrhona

Eisbecher

„Kleines Früchtchen“

1 Kugel Heidelbeer-Buttermilch-Eis, frische Früchte der Saison, und ein Klecks Sahne € 4,00

„Winterbecher“

Je eine Kugel Gewürzeis und Zwetschge-Marone-Eis, dazu Nüsse und etwas Sahne € 5,40

Zusätzlich 1 cl Lebkuchenlikör oder Zimtbrand von Mett  aus dem Elsass € 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 Melonensorbet mit Prosecco aufgegossen € 5,50

Nachruf

Philippe Traber, Brennerei J. P. Metté, Ribeauvillé



Wir sind überrascht und sehr traurig über den plötzlichen, frühen Tod von Philippe Traber, der die Brennerei von Jean Paul Metté in Ribeauvillé übernommen und mit viel Herzblut und Passion weiterentwickelt hat. Er war einer der ganz großen, einmaligen Brennereimeister dieser Welt und darüber hinaus ein lieber Freund und Wegbegleiter für uns in den letzten 12 Jahren. Er hat das Fährhaus von der ersten Stunde an mitgeprägt. Wir werden ihn sehr vermissen.

Bis heute ist leider unklar, ob und wie die Brennerei weitergeführt werden kann.



Hummerwoche von Freitag, 1. Februar bis inklusive Sonntag, 10. Februar 2019

Kanadischer Hummer frisch aus dem Becken

Vorspeisen

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

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

Bisque vom Hummer mit Baguette € 9,--

Hauptgänge

Halber Hummer mit Salat, hausgemachte Limonen Mayonnaise,
Curry Aioli und Baguette € 37,--

Hummer mit schwarzem Piemonteser Reis, Zuckerschoten und Safranschaum

Halber Hummer € 42,--

Ganzer Hummer € 76,--

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

Romantisches Candlelight-Dinner zum Valentinstag

Donnerstag, 14. Februar 2019, ab 18:00 Uhr

Zum Anstoßen: 1 Glas (0,1 l) Crémant Rosé zu € 6,50

1. Gang

Wildkräutersalat mit einem Honigdressing,
dazu ein Kräuter Blini mit Felchen Kaviar

2. Gang

Bisque vom Hummer mit Hummer als Einlage

3. Gang

Hausgemachte schwarze Meeresfrüchte Tortelloni
mit Safranschaum

4. Gang

Hausgemachtes Rosensorbet mit Vodka

5. Gang

Duett von gebratenem Rinderfilet und Ziegenrücken,
auf einem Bohnen-Birnen-Gemüse,
dazu Petersilienwurzel-Kartoffel-Püree

oder

Bodensee Kretzerfilet, Gamba und Jakobsmuschel gebraten auf Zuckerschoten,
dazu Wildreis und eine Orangenbittersauce

oder

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

6. Gang

„Der Rosenkavalier“ – **Bio Kuhmilchkäse** mit fein duftenden Rosenblättern
umhüllt, dazu Grissini, hausgemachte schwarze Nüssen und Früchtesenf

7. Gang

Crème Brûlée von Rosmarin
mit Quittengelee und Zitronensorbet

Als 7-Gang-Menü € 88

Als 4-Gang-Menü € 48

(Hauptgang, Rosensorbet und 2 weitere Gänge zur Wahl)

Auf Wunsch mit Weinbegleitung, 4 Weine à 0,1 l zu € 19

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. 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 außer im Dessert mit den Apfelspalten 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				
Salat 3	X		X				X	X	X				
Salat 4			X				X	X	X				
Salat 5	X		X	X			X	X	X				
Salat 6													
Salat 7 Laune	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Suppe 1	X				X			X					
Suppe 2	X		X	X			X	X					
Sorbet													
Haupt Veget. 1							X	X					
Haupt Veget. 2							X	X					
Haupt Veget. 3	X		X				X	X					
Haupt Fleisch 1	X		X				X	X	X				
Haupt Fleisch 2	X		X				X	X					
Haupt Fleisch 3							X	X					
Haupt Fisch 1	X		X	X			X	X					
Haupt Fisch 2				X			X	X					
Haupt Fisch 3	X		X	X			X	X					
Dessert 1	X		X				X						
Dessert 2							X						
Dessert 3			X				X						
Dessert 4	X		X				X						
Dessert 5 klein	X		X		X		X						
Käse 1 Camemb													
Käse 2 Taleggio													
Käse 3 Classico							X						
Käse 4 Walnuss					X		X						
Käse 5 Tome							X						
Käse 6 Salers							X						
Käse 7 Bleu	X						X						
Käse 8 Ziege					X		X						
Käse 9 Schaf	X						X						

Herkunft unserer Produkte

Den **Fisch** beziehen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen und von unserem Fischer vom Bodensee. Das Wild ist aus dem Dingelsdorfer Wald und das Bio-Rindfleisch von Mei nahe Rottweil.

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). Es gibt immer laktosefreie Käse und Käse mit mikrobiellem Lab.

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.

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.