

Liebe Gäste,

herzlich willkommen bei uns!

Adventszeit - voller Genuss, schöne Düfte, Lichter, festliche Atmosphäre!

Genießen Sie eine kleine, stimmungsvolle „Auszeit“ bei uns im Restaurant oder draußen in Zelt oder Gartenhäuschen!

Wenn es ein andermal ein Essen von uns für Sie daheim sein soll, können Sie auf unsere Mitnahme-Angebote zurückgreifen. Diejenigen Speisen aus dieser Karte, die sich zum Mitnehmen eignen, haben wir für Sie separat zusammengestellt, zum Teil etwas angepasst. Außerdem zum Mitnehmen: Gans oder auch das kleine Mittagsmenü oder ein feines Frühstück zu unseren Brunch-Terminen 1. und 6. Januar.

So oder so – wir freuen uns, wenn wir dabei sein dürfen! Mehr Informationen auf unserer homepage oder bei unserem Service.



Wein des Monats

Cabernet Sauvignon – eine Kreuzung der Sorten „Cabernet Franc“ und „Sauvignon Blanc“, aus dem Bordeaux zu uns gekommen. Rotwein mit typischer Cassis Note. Daraus entwickelt Sorten wie beispielsweise Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos.

Das Weingut Vollmayer hat ein besonderes Händchen für Cabernets, daher bieten wir das „Cuvée Cabernet“ aus der Berglage diesen Monat im Offenausschank an. Probieren Sie unbedingt auch den reinen Cabernet Franc HADES vom Weingut Fürst Hohenlohe oder das Cuvée Edition SC vom Weingut Landmann, Freiburg (beide in Bioqualität, nur in der Flasche)

Viel Freude damit!

| | |
|-------|---------|
| 0,1 l | € 4,40 |
| 0,2 l | € 8,20 |
| 0,5 l | € 16,90 |

Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit. Bleiben Sie gesund!

Heinz-Josef Diestel und Team

26.11.2021

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Hausgemachte Wildsülze mit Gemüse und Wildfleisch, dazu eine Preiselbeersauce, Salat Bouquet, Gewürzgurke und Kapuziner Dipp und / oder

Rinder Consommé double mit Kräuternocken

Kalbsgeschnetzeltes Stroganoff mit gelber Bete, Sauerrahm, Senf, Zwiebeln und Pilzen, dazu Herzoginkartoffeln und Lauchgemüse oder

Kabeljaufilet pochiert in Müller-Thurgau auf Wurzel Gemüse mit schwarzem Reis und Weinbutter

3 Sorten **Bio-Käse** mit hausgemachtem Früchtesenf, Früchtebrot, getrockneten Früchten und / oder
Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 43
4-Gang Menü zu € 53
5-Gang Menü zu € 61

Menü 2: das Vegetarische 3, 4 oder 5 Gänge

Weißkohlsalat mit Kümmel, Walnüssen, schwarzen Nüssen, dazu gebratene Apfelscheiben und Mandarinen und / oder

Kürbis-Apfel-Suppe mit Amarant Krokant

Im Bambuskorb gegartes Gemüse mit Glasnudeln und Zitronen Gras Sauce oder

„Brezelknödel Turm“ mit Saison Gemüse, Trockenfrüchten, Thymian-Senf-Sauce und Aprikosen-Chutney

3 Sorten **Bio-Käse** (mikrobiell möglich) mit hausgemachtem Früchtesenf, unserem Früchtebrot und selbst getrockneten Früchten und / oder

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 34
4-Gang Menü zu € 43
5-Gang Menü zu € 50

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

Weinbegleitung: 4 x 0,1 l Wein zu insgesamt € 18,--; 6 x 0,1 l Wein zu insgesamt € 26,--.

Wir stimmen die Weine so weit wie möglich auf die Gerichte und Ihre Wünsche ab.

Bioprodukte sind in Fettdruck durch den Zusatz „Bio“ gekennzeichnet. DE-ÖKO-006



* Gluten frei ** Laktose frei  vegan

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 3

„Überraschung Menü“

Lehnen Sie sich zurück, sagen Sie uns, wie viele Gänge Sie gerne essen möchten und ob Sie sich dabei komplett überraschen lassen oder lieber entweder Fisch, Fleisch oder Vegetarisches wählen.

Sie geben sich damit ein Stück weit in die Hände von Heinz-Josef Diestel und seinem Küchenteam, die fast täglich von ihren Lieferanten interessante, frische Produkte angeboten bekommt, die nicht auf der Karte stehen, und die wir Ihnen gerne zubereiten möchten. Manchmal wird Heinz-Josef Diestel auch auf die Produkte aus der aktuellen Karte zurückgreifen, aber die Zusammenstellung und Zubereitung variieren.

Freuen Sie sich auf einen entspannten Besuch und eine kleine Entdeckungsreise.

4-Gang Menü € 55

5-Gang Menü € 66

6-Gang Menü € 77

7-Gang Menü € 88

Weinbegleitung für Zwei mit „kleinen Flaschen“ möglich für alle Menüs 1, 2 und 3

**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 € 44,50**

Salate und Vorspeisen



Bunter Salat vom Bodensee mit Hausdressing
€ 7,50 (normal) / € 5,-- (klein) * **



Bio-Feldsalat von Christoph mit Kartoffeldressing,
glasierten regionalen Birnen und gehacktem **Bio-Ei**
€ 9,50 * **



Hausgemachte Wildsülze mit Gemüse und Wildfleisch,
dazu eine Preiselbeersauce (hauseingelegte Beeren),
Salat Bouquet, Gewürzgurke (hausgemacht)
und Kapuziner Dipp
€ 12,-- *



Weißkohlsalat mit Kümmel,
Walnüssen und schwarzen Nüssen,
dazu gebratene Apfelscheiben und Mandarinen
€ 10,50 * **



Suppen

Kürbis-Apfel-Suppe mit Amaranth Krokant
9,-- * **



Rinder Consommé double mit Kräuternocken
€ 11,-- *



Sorbet als Zwischengang

Apfel-Holunderblüten-Sorbet „Gutes vom See“,
am Tisch aufgegossen mit regionalem Brand vom Cox Orange Apfel
€ 6,-- * **



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Im Bambuskorb gegartes Gemüse mit Glasnudeln
und Zitronen Gras Sauce

€ 19,--

„Brezelknödel Turm“ mit Saison Gemüse,
Trockenfrüchten und einer Thymian-Senf-Sauce,
dazu Aprikosen-Chutney

€ 19,--



Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes „Stroganoff“ vom regionalen **Bio-Kalb**
mit gelber Bete, Sauerrahm, Senf, Zwiebeln und Pilzen,
dazu Herzoginkartoffeln und Lauchgemüse

€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)



Knusprige Weidegans aus Baden-Württemberg
mit Früchte-Rotkraut, Gänsesauce, hausgemachten Kartoffelklößen,
geschmorten Zwetschgen und Maronen

€ 33,-- (normal) / € 28,-- (klein)

Fisch

Kabeljaufilet pochiert in Müller-Thurgau von der Spitalkellerei Konstanz
auf Wurzel Gemüse, dazu schwarzer Reis und Weinbutter

€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *

Gebratenes Bodensee Kretzer Filet mit Polenta-Kerbel-Kruste,
dazu hausgemachte Nudeln, Saison Gemüse und Weißweinsauce

€ 33,-- (normal) / € 28,-- (klein)



Desserts

Lebkuchenmousse mit Kumquat-Sternanis-Salat und Granatäpfel Kernen
€ 9,--

Bratapfel mit Pistazienfüllung auf glasierten Trauben,
dazu ein weißer Zimt Schaum € 9,-- *

Pochierte Williams Birne mit Kastanien Parfait
und Brombeersauce € 9,-- *



Kleines Dessert nach Tagesangebot € 4,--

Käse (alles in Bioqualität)



Gourmetkäse: „Le Petit Trüffel“, Brie mit Öl vom schwarzen Trüffel,
Käserei Bantel, Allgäu (mikrobielles Lab), mit Crackern,
Quittengelee und eigenen, getrockneten Früchten * € 9,--

Käsesauwahl mit hausgemachtem Früchtesenf, unserem Früchtebrot
und selbst getrockneten Früchten € 9,-- klein/3 Sorten € 16,-- alle 7 Sorten

Von der Kuh

Camembert, leicht nussig

(Hofgemeinschaft Heggelbach, Region, Heumilch) * **



‚Vacherin‘, Weichkäse mit Rotkultur (Zurwies, Allgäu, mikrobielles Lab) * **

‚Kürbis-Brie‘ Weichkäse (Käserei Bantel, Allgäu, mikrobielles Lab) *

‚Wengert‘ Demeter-Schnittkäse, mit Weinhefe gepflegt (Hohenlohe, Heumilch) *

‚Blauer Friese‘ halbfester Blauschimmelkäse

(Backensholz, Nordfriesland, mikrobielles Lab) *

Von der Ziege

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



Vom Schaf

‚Pecorino Sardo DOP‘ Typischer Hartkäse, mind. 3 Monate gereift
(Sardinien/Italien) *

Eiszeit

Cremeeis und Sorbet von Roddewig, Illmensee/Sigmaringen

Cremeeis mit regionaler Bioland Vollmilch

Sorten: Schokolade

Bourbon-Vanille (mit echter Bourbon-Vanille aus Madagaskar)

Sorbet: Himbeer-Sorbet

Sorbets von Anelu Eishandwerk, Konstanz, Gutes-vom-See

Sorten: Zwetschgen-Sorbet (Nur noch für kurze Zeit)

Hofladeneis von Deyer, Mühlingen, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Reichenauer Joghurt-Traum

Zitronensorbet

Buttermilch-Heidelbeer (Nur noch für kurze Zeit)

Lebkuchen (Neu auf der Karte)

| | | | |
|-----------|--------|------------|--------|
| Die Kugel | € 1,60 | Sahne dazu | € 0,50 |
|-----------|--------|------------|--------|

Eisbecher

Affogato

Eine Kugel **Bio Bourbon-Vanille-Eis**, darüber ein heißer Espresso, Milchschaum von **Bio-Vollmilch**, ein Spritzer Kahlúa (Kaffeelikör)

€ 4,50

„Früchtchen“

1 Kugel Buttermilch-Heidelbeer-Eis, Sahne, Früchte der Saison

€ 4,50

Sehr schön mit 1 cl Brand „Marc de Gewurztraminer“, Metté

€ 5,80

„Winterzauber“

2 Kugeln Lebkucheneis, eine Kugel Zwetschgensorbet,

Spekulatius und etwas Sahne

€ 6,00

dazu 1 cl Lebkuchen-Brand oder Likör von Metté, Elsass

€ 7,50

„Sorbet mit Kick“

2 Kugeln Zitronensorbet, mit Prosecco aufgegossen

€ 5,50



**Ganz mobil!
Ab 26.11. bis
25.12.2021**

**Knuspriges Stück von der Weidegans aus
Baden-Württemberg (Meßkirch), mit Gänsesoße,
„Fährhaus Kartoffel Knödeln“, Früchte Rotkraut,
geschmorten Zwetschgen und Maronen
Die Portion € 30,--**

Wir verpacken (kalt) in Henkelmann oder Bräter
für Sie zum warm schieben daheim.

**Gerne auch die ganze Gans unzerlegt mit allen Beilagen
für 6 Personen im Bräter zu € 170,--**

Bestellungen spätestens am Tag vorab,
Abholung während der Öffnungszeiten.

Leider keine Abholmöglichkeit an den Ruhetagen
Mittwoch und Donnerstag sowie von 22.-24.12.2021.

Bestellung für die Weihnachtstage 25. und 26.12.

so früh wie möglich, spätestens bis 18.12.,
spätere Bestellungen nur nach Absprache (Verfügbarkeit).
Am 25. und 26.12. Abholung zwischen 10:00 und 11:00 Uhr.

Bestellungen bitte mit Tag und gewünschter Abholzeit unter
info@staaderfaehrhaus.de

*„Es gibt viele Heimaten
Musik ist eine davon“*

Sonntag, 12. Dezember 2021

**15:00 bis 17:00 Uhr
am William Graf Platz**



***Adventliche Musik
mit dem Musikverein Allmannsdorf e. V.***

Mit Köstlichkeiten vom Staader Fährhaus

**Erlös zugunsten des
sozial-caritativen Fördervereins der
Kath. Kirchengemeinde St.Georg-Maria-Hilf**

Bioprodukte sind in Fettdruck durch den
Zusatz „Bio“ gekennzeichnet. DE-ÖKO-006



* Gluten frei ** Laktose frei



vegan

Unsere Menüs für den 25 und 26. Dezember 2021, mittags und abends

Menü

Feldsalat mit Kartoffeldressing, dazu eine Charlotte mit Spinat,
Süßkartoffel und Senf, dazu ein pochiertes Wachtelei
oder

Bunter Salat mit Holunder Dressing und Ballotine vom Schwarzfederhuhn

Consommé vom **Bio-Kalb** mit Eierstich und Grießnocke

Lauwarm marinierte Zuckerschoten mit einem in Torf hausgeräuchertem Stück
vom Felchen Filet und hausgemachtem Felchen Kaviar
oder

Knödel mit **Bio-Ziegenkäse** auf einem Nest aus Gemüsestreifen,
dazu ein Kapuziner Dipp

Knusprige, regionale Weihnachtsgans mit Feigenrotkraut
und „Fährhaus“ Kartoffelknödeln sowie glasierten Maroni
oder

Saltimbocca vom **Bio Kalb** auf Petersilienwurzel-Zwetschgen-Gemüse,
Rosmarinkartoffeln und Burgunder Sauce
oder

Gebratene Bodensee Kretzer Filets und Gambas auf Paprika-Kirsch-Gemüse
mit hausgemachten Nudeln und einem Safranschaum
oder

Hausgemachte Gemüse Lasagne mit einer Limonen Butter

Gewürz-Schokoladen-Mousse mit eingelegten Früchten und einem Zimt Parfait
oder

Zwetschgenröster mit einem Topfenknödel und Zimt-Brösel-Butter
oder

Käseteller von 3 Sorten **Bio-Käse**
mit hausgemachtem Fruchtebrot und hausgemachtem Früchtesenf

Als 3-Gang-Menü € 46,--

Als 4-Gang-Menü € 52,--

Als 5-Gang-Menü € 61,--

Als 6-Gang-Menü € 68,--


(Alle Menüs mit **einem** Hauptgang zur Wahl).

Mit vegetarischem Hauptgang reduziert sich der Menüpreis um € 5,--.

Sie können zu allen Menüs unsere Weinbegleitung wählen

Bioprodukte sind in Fettdruck durch den
Zusatz „Bio“ gekennzeichnet. DE-ÖKO-006



* Gluten frei ** Laktose frei  vegan

Unsere Menüs für den 25. und 26. Dezember 2021, mittags und abends

Menü nur für unsere kleinen Gäste (unter 10 Jahre)

Kleiner bunter Salat

oder

Klare Rinder Brühe mit Kräuterroulade

Kleine Portion von der Gans
mit Rotkraut, Knödel und Bratensoße

oder

Gebratenes Bodensee Kretzer Filet mit Karotten,
hausgemachten Nudeln und heller Soße

oder

Hausgemachte Nudeln
mit Bratensoße, **Bio-Parmesan** nach Wahl

1 Kugel Eis (Vanille oder Schokolade)

Als 3-Gang-Menü mit Gans oder Zander € 14,--

Als 3-Gang-Menü mit Nudeln € 11,--

Wegen Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service

Bioprodukte sind in Fettdruck durch den
Zusatz „Bio“ gekennzeichnet. DE-ÖKO-006



* Gluten frei ** Laktose frei



vegan



Silvester „im Ländle“

2021/22

Gemeinsamer Beginn 18:30 Uhr.

Wir feiern mit unseren Gästen ins Neue Jahr

*Wahlweise in 6 oder 8 Gängen
präsentieren wir Ihnen typische Gerichte
aus dem „Schmeck den Süden“ Land*

Baden-Württemberg,

gerne mit den dazu passenden Weinen

8-Gang-Menü zu € 115

6-Gang-Menü zu € 90

Speisenfolge:

*Kalte Vorspeise – Suppe –
Warme Vorspeise – Sorbet – Fischgang –
Fleischgang – Käse – Dessert.*

*Bei 6-Gang Suppe oder warme Vorspeise
und Käse oder Dessert.*



Brunch, unsere Termine:

Neujahrsbrunch Samstag, 1. Januar 2022
Dreikönigsbrunch Donnerstag, 6.01.2021
jeweils 11:00 bis 16:00 Uhr

(danach ist das Fährhaus am Abend geschlossen)

Als Büffet, in Gläschen mit Deckeln

Butter, hausgemachter Kräuterquark
Bio-Käse von Kuh, Ziege und Schaf
Hausgemachte Salami und Schinken
Gebeizter Lachs, sauer eingelegte Felchen
Hausgemachte Marmeladen, Honig und Bio-Schokocreme
Bio-Müsli, Nüsse, Trockenfrüchte
Fruchtjoghurt, frisch zubereitet
Frisch aufgeschnittenes Obst der Saison
Hausgemachte Antipasti und Salate
Hausgemachte Desserts und Gebackenes

Wird von uns nach Bedarf gebracht

Brot, Brötchen, Croissants
Bio-Milch oder Bio-Hafermilch (für Müsli)
Eiergerichte
Suppe

Warme Gerichte, von uns gebracht oder von Ihnen selbst in der Küche geholt

Fisch, Fleisch, Vegetarisches
Gemüse, Beilagen, Soßen nach Tagesangebot

€ 32,-- pro Person, Getränke nicht im Preis inbegriffen
Für Kinder unter 6 Jahren ist das Essen frei; bis 10 Jahre € 15,--
Bitte keine Hunde beim Brunch!

Herkunft unserer Produkte

| Produkt | Herkunft | Gutes vom See | Schmecken den Süden | Bio |
|---|-----------------------------------|---------------|---------------------|-----------|
| Eier | Halder Hof, Hoßkirch | x | x | x |
| Vollmilch | Schwarzwaldmilch | | x | x |
| Sahne, Joghurt | Omira, Schwarzwald | | x | |
| Bio Kalb | Heggelbach, Demeter | x | x | x |
| Gans | Haug, Messkirch | | x | |
| Kabeljau | Meichle, Norwegen | | | |
| Kretzer | Alfred Sulger | x | x | |
| Weißkohl | Keller, Liggeringen | x | x | |
| Gemüse, Rotkraut, Wurzel, Kräuter, Gewürzgurken | Keller, Liggeringen | x | x | |
| Gemüse, Salate, Kräuter | Fruchthof, Konstanz | x | x | Teilweise |
| Salat, Feldsalat | Christoph Schulin, Allmann. | x | x | x |
| Kartoffeln, auch lila | Keller, Liggeringen | X | x | |
| Kräuter | Eigene Kräuterspirale | x | x | x |
| Obst | Obsthof Romer | x | x | |
| Obst | Fruchthof, Konstanz | x | x | Teilweise |
| Obst, Mispeln | Nachbarn | x | x | |
| Kartoffeln | Schneble | x | x | |
| | | | | |
| Honig | Bienenfreunde, Konstanz | x | x | x |
| Eis | Roddewig | | | x |
| Eis | Anelu | x | x | |
| Eis | Deyer | | | |
| Brot | Paradiesbäckerei | | | |
| Käse | Heggelbach und Gutes vom Höchsten | x | x | x |
| Alle übrigen Käse | | | | x |
| Crème Fraîche | Heggelbach | x | x | x |
| | | | | |
| Kürbiskernöl | Obsthof Arnold, Friedrichshafen | X | x | |
| | | | | |
| Mehl, auch für Nudeln | Stelzenmühle | x | x | x |
| Linsen | Geflügelhof Senn | x | x | |
| | | | | |
| Putz- und Waschmittel | Sonett, Deggenhauser Tal | | | x |
| Strom | Schönauer Rebellen | | | |

Bioprodukte sind in Fettdruck durch den Zusatz „Bio“ gekennzeichnet. DE-ÖKO-006



* Gluten frei ** Laktose frei



vegan

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 und Soja sind 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 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. Bitte orientieren Sie sich im Bedarfsfall an der Kurzübersicht auf der letzten Seite.

Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

| Allergen-Übersicht | a | b | c | d | e | f | g | h | i | j | k | l | m | n |
|-------------------------|--|-------------------------|------|-------|----------|------|---------|---------------------|----------|------|-------|----------|---------|------------|
| | Gluten (Weizen) | Krebse, Schalentiere | Eier | Fisch | Erdnüsse | Soja | Laktose | Schalen- früchte | Sellerie | Senf | Sesam | Schwefel | Lupinen | Weichtiere |
| Salat 1 | | | | | | | | | x | x | | | | |
| Salat 2 | | | x | | | | | | x | x | | | | |
| Salat 3 | x | | | | | | x | | x | x | | | | |
| Salat 4 | | | | | | | | | x | x | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Suppe 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Suppe 2 | | | x | | | | x | | x | | | | | |
| Sorbet | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Haupt Veget. 1 | x | | x | | | | x | | x | | | | | |
| Haupt Veget. 2 | x | | x | | | | x | | x | x | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Haupt Fleisch 1 | x | | x | | | | x | | x | x | | | | |
| Haupt Fleisch 2 | x | | x | | | | x | | x | x | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Haupt Fisch 1 | | | | x | | | x | | | | | | | |
| Haupt Fisch 2 | x | | x | x | | | x | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Dessert 1 | x | | x | | | | x | | | | | | | |
| Dessert 2 | | | x | | | | x | | | | | | | |
| Dessert 3 | | | x | | | | x | | | | | | | |
| Dessert 4 klein | x | | x | | x | | x | x | | x | x | | x | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Käse Gourmet | | | | | | | x | | | | | | | |
| Käse 1 Camemb. | | | | | | | | | | | | | | |
| Käse 2 Vacherin | | | | | | | | | | | | | | |
| Käse 3 K.Brie | | | | | | | x | | | | | | | |
| Käse 4 Wengert | | | | | | | x | | | | | | | |
| Käse 5 Bl.Friese | | | | | | | x | | | | | | | |
| Käse 6 Ziege | | | | | | | x | | | | | | | |
| Käse 7 Schaf | | | | | | | x | | | | | | | |
| | Für mehr Informationen zum Käse, fragen Sie bitte den Service. Wir halten einen Allergene-Ordner für den Käse bereit. | | | | | | | | | | | | | |
| Eis | Allergene bitte anfragen beim Service | | | | | | | | | | | | | |

Bioprodukte sind in Fettdruck durch den Zusatz „Bio“ gekennzeichnet. DE-ÖKO-006



* Gluten frei ** Laktose frei

