

Liebe Gäste,

dem Spargel folgen viele sommerlichere Gemüse- und Obstsorten.

Alle unsere Speisen sind wie gewohnt hausgemacht und ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker, möglichst aus dem nahen Umfeld oder aus Baden-Württemberg, zum Teil auch in Bio-Qualität.

Wein des Monats, Muscat d'Alsace

Muscat d'Alsace ist ein französisches Synonym für die weiße Rebsorte Muscat Blanc. Sie gehört zu den Muskateller-Gewächsen und der Muscat d'Alsace gilt als edelste Rebsorte unter den Muskatellern. Frisch und fruchtig, genau richtig für sommerlichen Genuss und besonders fein als Apéro. Vom Weingut Schwach & Fils in Hunawir, im Elsass. Entdecken Sie die ganze Palette Weine und Crémants, die wir von diesem Weingut führen, mit dem wir schon viele Jahre eng und freundschaftlich verbunden sind! Auf dem Weingut gibt es auch schöne Ferienwohnungen mit Blick auf die Weinberge (www.schwach.com).

Zum Preis von:	0,1 l	€ 4,40
	0,2 l	€ 8,20
	0,5 l	€ 16,90

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Staader Fährhaus.

Heinz-Josef Diestel und Team
17. Juni 2022

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Tomaten Salat mit Zwiebeln, weißem Aceto und regionalem Rapsöl, dazu eine Ziegenkäse Mousse vom **Bio-Ziegenkäse** und / oder Wild Consommé mit hausgemachten Agnolotti

Saltimbocca vom Baden-Württembergischen Kalb und hausgemachtem Schinken, dazu Tomatengemüse, Salbei Kartoffeln und Zaziki oder

Pochiertes Saiblings Filet auf hausgemachten Nudeln mit Saison Gemüse, dazu ein Sauerrahm mit Limone und hausgemachtem Felchen Kaviar

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 € 51
5-Gang Menü zu € 59

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

Menü 2: das Vegetarische 3, 4 oder 5 Gänge

Tomaten Salat mit Zwiebeln, weißem Aceto, regionalem Rapsöl, Ziegenkäse Mousse und / oder Gelbes Ratatouille mit gebratener Polenta und einer (vegetarischen) Überraschung des Küchenchefs und / oder

Kalte Gurkensuppe, Zitronenthymian

Kräuter Cous Cous mit Sprossen und Mangold, dazu eine Scheibe des gebratenen **Bio-Schafskäses** oder

Hausgemachte Nudeln mit einem bunten Gemüse aus Tomaten, Zucchini und Paprika, dazu gebackene Kirschen und Weinbutter

3 Sorten **Bio-Käse** mit hausgemachtem Früchtesenf, Früchtebrot, getrockneten Früchten und / oder

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 35
4-Gang Menü zu € 43
5-Gang Menü zu € 51

Mit Gurkensuppe 4,-- günstiger

Weinbegleitung: 4 x 0,1 l Wein zu € 18,--; 6 x 0,1 l Wein zu € 26,--. Wir stimmen die Weine so weit wie möglich auf die Gerichte und Ihre Wünsche ab

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



Bunter Salat vom Bodensee mit Hausdressing
€ 8,-- (normal) / € 5,50 (klein) * **



Tomaten Salat mit Zwiebeln, weißem Aceto und regionalem Rapsöl,
dazu eine Ziegenkäse Mousse vom **Bio-Ziegenkäse**
€ 10,-- *



Bunter Salat mit unserem Hausdressing, dazu eine Scheibe von der
Ballotine vom Schwarzfederhuhn und hausgemachtes Quittengelee
€ 12,-- *

Vorspeisenteller mit Antipasti, hausgemachter Salami und Schinken
vom Bodensee Reh, gebeizte Lachsforelle, **Bio-Felsbrocken** aus der
Käserei Heggelbach (Käse) und einem leicht scharfen Erdbeer-Chutney
€ 14,-- für eine Person / für zwei Personen € 25,-- *
Auch zum „Knuspern“ zu einem Glas Wein



Suppen

Wild Consommé mit hausgemachten Agnolotti
(kleine, gefüllte Teigtaschen) € 10,--



Bodenseefischsuppe mit viel Fisch und Gemüse
€ 9,--



Vorspeise oder Zwischengang, warm

Gelbes Ratatouille mit gebratener Polenta
und einer (vegetarischen) Überraschung des Küchenchefs
€ 13,-- *

Zwischengang kalt

Kalte Gurkensuppe mit Zitronenthymian
€ 7,-- * **



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Kräuter Cous Cous mit Sprossen und Mangold,
dazu eine Scheibe des gebratenen **Bio-Schafskäses**

€ 19,--



Hausgemachte Nudeln mit einem bunten Gemüse aus Tomaten,
Zucchini und Paprika, dazu gebackene Kirschen und Weinbutter

€ 19,--



Fleisch

Salimbocca vom Baden-Württembergischen Kalb und hausgemachtem Schinken,
dazu Tomatengemüse, Salbei Kartoffeln und Zaziki

€ 29,-- *

Roulade vom Billafinger Wasserbüffel gefüllt mit Feigen und Senf,
auf Kirsch-Paprika-Gemüse mit gebratener Polenta

€ 33,-- (normal) / € 28,-- (klein) *



Fisch

Pochiertes Saiblings Filet auf hausgemachten Nudeln mit Saison Gemüse,
dazu ein Sauerrahm mit Limone und hausgemachtem Felchen Kaviar

€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)

Bodensee Fischfilet unseres Fischers nach Fang und Verfügbarkeit des Tages
mit Zucchini-Tomaten-Gemüse, schwarzem Reis und Kräutersauce

€ 33,-- (normal) / € 28,-- (klein) *

Desserts

Erdbeer Tiramisu

€ 9,--

Lavendel-Ziegenkäse-Mousse
mit marinierten Beeren

€ 9,-- *



Schoko-Walnuss-Kuchen mit Karamell Sauce
und einer Kakaosahne € 9,--

Kleines Dessert nach Tagesangebot

€ 4,--

Käse (alles in Bioqualität)



Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtesenf, unserem Früchtebrot
und selbst getrockneten Früchten € 9,50 klein/3 Sorten € 18,-- alle 7 Sorten

Von der Kuh

Camembert, leicht nussig

(Hofgemeinschaft Heggelbach, Region, Heumilch) * **

„Rosenkavalier“, würzig-aromatischer Schnittkäse

mit duftendem Rosenmantel (Allgäu) *

„Gepfeffertes Ärschle“ mit grünem Madagaskarpfeffer

(Zurwies, Heumilch, mikrobiell) *

„Maiweide“ schnittfest und goldgelb, aus der ersten Maimilch

(Geifertshofen, Heumilch), solange Vorrat reicht *

„Bleu d'Auvergne“ halbfester Blauschimmelkäse mit zartem Schmelz

(Laitière de Laqueuille, Auvergne) *



Von der Ziege

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



Vom Schaf

„Pecorino“ aus Baden-Württemberger, reine Schafrohmilch,

mittelalt (Käserei Fischer, Langenburg) *



Eiszeit

Eis von Roddewig, Illmensee/Sigmaringen  Alles in Bio-Qualität
Cremeeis mit regionaler Bioland Vollmilch, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Schokolade

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

Erdbeer-Sorbet

Himbeer-Sorbet (neu auf der Karte)

Eismanufaktur Anelu, Konstanz, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Limette-Zitrone-Sorbet * ** 

Salzkaramell (Milcheis), hausgemachtes Karamell mit Salz (neu)

Deyer's Hofladeneis, Mühligen, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Reichenauer Joghurt-Traum

Amarena-Kirsch (neu auf der Karte)

Mango-Sorbet (nur noch für kurze Zeit)

Die Kugel € 1,80 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

„Erdbeerchen“

1 Kugel Erdbeer-Sorbet, Sahne, Erdbeeren € 4,50

„Schwarzwälder“

2 Kugeln Amarena-Kirsch und eine Kugel Schokoladeneis,
 Sahne, etwas Schokosauce und Schokostreusel € 7,80

Mit 1 cl Kirschbrand von J.P. Mett  aus dem Elsass € 9,80

„Eismuffin“ (solange Vorrat reicht)

Vanille/Himbeere oder Mango/Erdbeere von Deyers Hofladen € 4,50

„Sorbet mit Kick“

Je eine Kugel Mango- und Limettensorbet, mit Prosecco aufgegossen € 5,80

„Eiskaffee“ oder „Eisschokolade“

2 Kugeln **Bio-Vanilleeis**, Kaffee bzw. Schokolade und Sahne € 5,80

Herkunft unserer Produkte

Produkt	Herkunft	Gutes vom See	Schmecken den Süden	Bio
Eier	Halder Hof, Hoßkirch	x	x	x
Ziegenkäse	Natürlich vom Höchsten	X	X	x
Vollmilch	Schwarzwaldmilch		x	x
Sahne, Joghurt	Omira, Schwarzwald		x	
Schwarzer Reis	C+C, Piemont			
Schinken	Eigene Herstellung, Wildschwein	x	x	
Felchenfilet	Bodensee, Alfred	x	x	
Lachsforelle	Meichle, Ostsee, Pazifik, Atlantik			
Wasserbüffel	Schmid, Billafingen	x	x	
Kalb	Heggelbach, Otto Müller		x	
Kirschen	Romer, Marquart	x	x	
Gemüse, Salate, Kräuter	Fruchthof, Konstanz	x	x	Teilweise
Bodenseewild	Jäger	x	x	
Tomaten, Zucchini	Keller, Liggeringen	X	x	
Kräuter	Eigene Kräuterspirale	x	x	
Obst	Obsthof Romer, Marquart	x	x	
Obst	Fruchthof, Konstanz	x	x	Teilweise
Obst, Mispeln	Nachbarn	x	x	
Kartoffeln	Schneble	x	x	
Schwarze Nüsse	Eigene Herstellung	x	x	
Honig	Bienenfreunde, Konstanz	x	x	x
Eis	Roddedwig			x
Eis	Anelu	x	x	
Eis	Deyer			
Brot	Paradiesbäckerei			
Käse	Heggelbach, Gutes vom Höchsten	x	x	x
Käse	Langenburger Schafkäserei (Demeter)		x	x
Käse	Dorfkäserei Geifertshofen, Käse aus Baden-Württemberg		x	x
Alle übrigen Käse	Dorfkäserei Geifertshofen, Käse aus anderen Gegenden und anderen Ländern			x
Mehl, auch für Nudeln	Stelzenmühle	x	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	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefel	Lupinen	Weichtiere
Salat 1, gr./kl.									x	x				
Salat 2 Tomate							x		x	x				
Salat 3 Ballontin			x				x		x	x				
Salat 4 Vorspeis							x		x	x				
Warme VS/ZG:							x							
Gurkensuppe														
Suppe 1 Wild	x		x				x		x					
Suppe 2 Fisch									x					
Haupt Veget 1	x						x							
Haupt Veget 2	x		x				x		x	x				
Haupt Fleisch 1							x		x	x				
Haupt Fleisch 2							x		x	x				
Haupt Fisch 1	x		x	x			x		x	x				
Haupt Fisch 2				x			x		x	x				
Dessert 1	x		x				x							
Dessert 2			x				x							
Dessert 3	x		x				x							
Dessert 4 klein	x		x		x		x	x		x	x		x	
Käse 1 Camemb.														
Käse 2 Rosenk.							x	Enthält Rosenblüten						
Käse 3 Ärschle							x							
Käse 4 Maiweide							x							
Käse 5 Bleu							x							
Käse 6 Ziege							x							
Käse 7 Pecorino							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, das Haselnusseis enthält auch Haselnüsse!													