

Liebe Gäste,

bedingt durch überwiegend sehr warme Temperatur der letzten Zeit, sind viele Obst- und Gemüsesorten früher reif und in der Konsequenz auch früher als gewohnt nicht mehr verfügbar. Es bleibt dennoch wie immer ein reich gedeckter Tisch hier bei uns am See!

Wir arbeiten ausschließlich mit den saisonal verfügbaren Produkten, überwiegend aus dem nahen Umfeld oder aus Baden-Württemberg, zum Teil auch in Bio-Qualität. Wie gewohnt sind alle unsere Speisen hausgemacht und ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker. Genießen Sie die Vielfalt, die unsere Region bietet und wagen Sie dazu vielleicht auch einen „Ausflug“ in unbekanntere Rebsorten, wie beispielsweise unseren „Wein des Monats“.

Wein des Monats: Johanniter



Eine der pilzwiderstandsfähigen (PIWI) Neuzüchtungen aus Deutschland Mit ähnlichen Merkmalen wie Riesling und Grauburgunder. Franziska vom Weingut Rinzhof im Glottertal produziert den Johanniter In Bioqualität; er ist unfiltriert, daher nicht ganz klar, ebenso goldgelb Im Glas wie hier als Traube abgebildet. Leicht fruchtig und etwas säurebetonter. Mit 12,5 % Volumen nicht zu kräftig für sommerlichen Trinkgenuß.

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

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Staader Fährhaus.

Heinz-Josef Diestel und Team
29. Juli 2022

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



* Gluten frei ** Laktose frei  vegan

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Mit Rapsöl, Essig, Pistazien und Trauben mariniertes Felchen Filet, dazu bunter Salat und ein Kirsch Chutney und / oder Kalbs Consommé mit Kräuterflädle

Entenbrustfilet à l'Orange mit Orangenkruste und Sauce, dazu Zucchini Gemüse und Cous Cous oder

Gebratenes Bodenseefelchen Filet „Grenobler Art“ mit Zitronen-Kapern-Butter, dazu Petersilien Kartoffeln und Saison Gemüse

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

3-Gang Menü zu € 45
4-Gang Menü zu € 53
5-Gang Menü zu € 61

Bei allen Menüs können Sie das kleine Dessert nach Tagesangebot, „Affogato“ oder „Früchtchen“ wählen; der Menüpreis reduziert sich dadurch um € 4,--

Menü 2: das Vegetarische 3, 4 oder 5 Gänge

Tomaten Mozzarella Salat mit regionalem Mozzarella, Tomaten und Basilikum von Keller, Olivenöl und Aceto Balsamico und / oder Klare Tomatenessenz mit Basilikumnocken

Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Spinat, **Bio-Ziegenfrischkäse** und Aprikosen auf Tomaten Gemüse mit geschmelzten Zwiebeln oder

Mit Gemüse und regionalem Mozzarella überbackene Zucchini auf Ratatouille Gemüse mit einer Limonen Butter

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

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

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 oder „Höhenrausch“ vom Bio-Weingut Vollmayer, 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 Mozzarella Salat mit regionalem Mozzarella,
Tomaten und Basilikum vom Keller, Olivenöl und Aceto Balsamico
€ 10,-- *



Mit Rapsöl, Essig, Pistazien und Trauben mariniertes Felchen Filet,
dazu bunter Salat und ein Kirsch Chutney
€ 12,-- * **



Vorspeisenteller mit Antipasti, zweierlei regionalem **Bio-Käse**,
Kräckern, Vitello vom Bodensee Reh mit Schnittlauchvinaigrette,
schwarzen Nüssen und Aprikosensenf (beides hausgemacht)
€ 14,-- für eine Person / für zwei Personen € 25,-- *
Auch zum „Knuspern“ zu einem Glas Wein



Suppen

Klare Tomatenessenz mit Basilikumnocken
€ 9,-- *



Kalbs Consommé mit Kräuterflädle
€ 9,--



Vorspeise oder Zwischengang, warm

Tomaten-Kirsch Gemüse
mit gegrilltem Fisch aus dem Bodensee und Limonen-Butter
€ 13,-- *



Zwischengang kalt

Kalte Gemüsesuppe nach Art des Staader Fährhauses
mit Tomate, Paprika, Gurke und Chili
€ 7,-- * **



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Spinat, **Bio-Ziegenfrischkäse** und Aprikosen auf Tomaten Gemüse mit geschmelzten Zwiebeln
€ 19,--



Mit Gemüse und regionalem Mozzarella überbackene Zucchini auf Ratatouille Gemüse mit einer Limonen Butter
€ 19,--



Fleisch

Entenbrustfilet à l'Orange mit Orangenkruste und Sauce, dazu Zucchini Gemüse und Cous Cous
€ 29,--

Bio Rinderrücken Steak „Strindberg“ mit Zwiebel-Senf-Kruste auf hausgemachten Nudeln mit Saison Gemüse
€ 33,-- (normal) / € 28,-- (klein)

Fisch

Gebratenes Bodenseefelchen Filet „Grenobler Art“ mit Zitronen-Kapern-Butter, dazu Petersilien Kartoffeln und einem Saison Gemüse
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *



Gebratenes St. Pierre Filet und Gamba auf Ratatouille Gemüse, dazu Cous Cous und eine Estragon Butter
€ 33,-- (normal) / € 28,-- (klein)

Desserts

Marmoriertes Schokoladenmousse auf kalten Portwein Kirschen
€ 9,-- *

Aprikosenkompott mit Himbeersauce, Lavendelschaum
und hausgemachter Hippe
€ 9,--

Buttermilch-Shake mit Früchten der Saison und Thai Basilikum
€ 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) * **

„Holunderblüte“, Schnittkäse mit frischen Holunderblüten
(Geifertshofen, Hohenlohe, Heumilch) *

„Belriether Blumenbrie“ mit Wildblumen
(Hofkäserei Belrieth, Thüringen, mikrobiell) *

„Taleggio“ La Cascina DOP, der cremige aus Italien
(Familie Arrigoni, Lombardei) *

„Blauer Friese“ halbfester Schnittkäse, cremig-pikant, Blauschimmel
(Backensholz, Nordfriesland, Rohmilch) *



Von der Ziege

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



Vom Schaf

„Pecorino“ Sardo DOP, schnittfest

(Argiolas Formaggi, Sardinien, reine Schafsmilch) *



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

Eismanufaktur Anelu, Konstanz, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Limette-Zitrone-Sorbet * ** 

Salzkaramell (Milcheis), hausgemachtes Karamell mit Salz

Deyer's Hofladeneis, Mühlingen, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Reichenauer Joghurt-Traum

Amarena-Kirsch

Joghurt-Aprikose (neu auf der Karte)

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

„Früchtchen“

1 Kugel Reichenauer Joghurt-Traum, Sahne, frische Früchte € 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. Metté aus dem Elsass € 9,80

„Limoncello-Spritz“

1 Kugeln Limette-Zitronen-Sorbet, Mineralwasser, Prosecco, etwas Zitronenlikör von J. P. Metté aus dem Elsass und frische Zitronenmelisse € 7,50

„Sorbet mit Kick“

Je eine Kugel Himbeer- 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	Schmeck 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	
Cous Cous	C+C			x
Schinken	Eigene Herstellung, Wildschwein	x	x	
Felchenfilet	Bodensee, Alfred	x	x	
ST. Piere, Gamba	Meichle, Ostsee, Pazifik, Atlantik			
Bio Rind	Mei, Rottweil		x	x
Entenbrustfilet	Werner, Frankreich			
Kirschen	Marquart, Salem	x	x	
Gemüse, Salate, Kräuter, Beeren	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
Mozzarella	Melillo	x	x	
Kartoffeln	Schneble	x	x	
Schwarze Nüsse	Eigene Herstellung	x	x	
Honig	Bienenfreunde, Konstanz	x	x	x
Eis	Roddewig			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 Felchen			x				x		x	x				
Salat 4 Vorspeis							x		x	x				
Warme VS/ZG:				x			x							
Kalte Suppe														
Suppe 1 Tomate			x				x		x					
Suppe 2 Kalb	x		x				x		x					
Haupt Veget 1	x		x				x		x	x				
Haupt Veget 2			x				x		x	x				
Haupt Fleisch 1	x						x		x	x				
Haupt Fleisch 2	x		x				x		x	x				
Haupt Fisch 1				x			x		x	x				
Haupt Fisch 2	x			x			x		x	x				
Dessert 1							x							
Dessert 2	x		x				x							
Dessert 3							x							
Dessert 4 klein	x		x		x		x	x		x	x		x	
Käse 1 Camemb.														
Käse 2 Holunder							x	Enthält Holunderblüten						
Käse 3 Blumenbr							x	Enthält Blüten						
Käse 4 Taleggio							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!													

„Allmannsdorfer Wüste – mittendrin gemeinsam regional“

Freitag, 2.9.2021 – Start um 17:00 Uhr

**Eine Kooperation von
Christoph Schulin, Gemüsebauer,
dem Hættelihof,
Johanna Huber
und dem Staader Fährhaus
auf dem Feld von Christoph Schulin.**

**Produkte alle regional
und so weit wie möglich in Bioqualität**

**Details zu Speisen und Getränken
in Kürze auf unserer Homepage**

**Bitte reservieren Sie rasch Ihr Plätzchen
für dieses einmalige „Event“**