

Liebe Gäste,

Erleben Sie die Schönheit dieses Sommers auf dem Bioland Hof Kelly/Warnke mit uns werden Sie gemeinsam an einem Tisch einen unvergesslichen Abend verbringen.

Das Lupinen Menü von uns Kreiert und Weinen vom Hohentwiel können Sie weiter unten sehen.

Als Wein des Monats haben wir die Scheurebe vom Weingut Aufricht gewählt. Sie wächst auf 470 m über dem Meeresspiegel, von daher auch 470 genannt. Die Scheurebe ist trocken ausgebaut sehr aromatisch und fruchtig.

470, Scheurebe, Aufricht 0,1 l - € 4,70 0,2 l - € 8,80 0,5 l - € 19,--

Viel Freude beim Probieren und Genießen wünscht Ihnen

Heinz-Josef Diestel und Team

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Mediterraner Rohkost Salat mit in
Kräutern frittierten Bodensee
Rotaugen Streifen,
dazu ein geblähter Ziegenkäse
und / oder
Bouillon vom heimischen Wild mit
Rosmarin Flädle

Rinder Roulade vom Bio-Rind mit
Lakto Spargel und hausgemachtem
Speck gefüllt, dazu Goulasch vom
heimischen Wild auf Brezel-
Pflaumen-Knödel
oder

Fisch nach Tagesangebot aus dem
Bodensee auf Fenchel-Aprikosen-
Gemüse, dazu schwarzer Reis und
eine Riesling Butter

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

3-Gang Menü zu € 52
4-Gang Menü zu € 61
5-Gang Menü zu € 70

Weinbegleitung kleine Flaschen:
0,375 Sekt, 0.375 Rot- oder Weißwein,
je ein Glas Süßwein

Menü 2: das Vegetarische 3, 4 oder 5 Gänge

Tomate Mozzarella Salat mit
Mozzarella von Melillo, bunten
Tomaten vom Keller, mit Salemer
Pflirsichen, Aceto, Olivenöl und
Basilikum
und / oder
Klare Tomatensuppe

Risotto von Pfifferlingen und
Himbeeren mit gehobeltem
Felsbrocken von Heggelbach
oder
Auberginen-Kirschen-Lasagne mit
Paprikapüree

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

3-Gang Menü zu € 40
4-Gang Menü zu € 50
5-Gang Menü zu € 60

Weinbegleitung: 4 x 0,1 l Wein zu € 20,-;
6 x 0,1 l Wein zu € 29,-. oder

Salate



Bunter Salat vom Bodensee mit Hausdressing
€ 9,50 (normal) / € 6,50 (klein) * **



Tomate Mozzarella Salat mit Mozzarella von Melillo, bunten Tomaten vom Keller,
mit Salemer Pfirsichen, Aceto, Olivenöl und Basilikum
€ 13,-- * **



Mediterraner Rohkost Salat mit in Kräutern frittierten Bodensee Rotaugen Streifen,
dazu ein geflämmer Ziegenkäse
€ 15,--



Vorspeisenplatte mit Antipasti, hausgemacht Salami, Scheiben von der gebeizten
Rehkeule, Hausgemachte Sülze und Griebenschmalz, Joghurtcreme
für eine Person € 16,-- (für zwei Personen € 29,--) *



Suppen

Bouillon vom heimischen Wild mit Rosmarin Flädle
€ 11,--



Klare Tomatensuppe € 11,-- *

Vorspeise oder Zwischengang

Limonen Basilikum Sorbet mit Sauvignon Blanc aufgegossen
€ 8,--

Hausgemachte Nudeln mit frischen gebratenen Steinpilzen
und gehobeltem Parmesan € 18,--



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Risotto von Pfifferlingen und Himbeeren mit gehobeltem
Felsbrocken von Heggelbach
€ 22,--

Auberginen-Kirschen-Lasagne mit Paprikapüree
€ 22,--



Fleisch

Rinder Roulade vom Bio-Rind mit Lakto Spargel und hausgemachtem Speck gefüllt,
dazu Goulasch vom heimischen Wild auf Brezel-Pflaumen-Knödel
€ 32,-- (normal) / € 27,-- (klein)



Saltimbocca vom heimischen Wild, hausgemachten Schinken, fermentierte
Holunderblüten auf Nudeln mit einem Tomaten-Coulis
€ 36,-- (normal) / € 31,-- (klein) *



Fisch

Fisch nach Tagesangebot aus dem Bodensee auf Fenchel-Aprikosen-Gemüse,
dazu schwarzer Reis und eine Riesling Butter
€ 32,-- (normal) / € 27,-- (klein)



Pochiertes Lachsfilet im Blüten Sud auf buntem Mangold,
Bärlauch Pesto, dazu Bulgur
€ 36,-- (normal) / € 31,-- (klein)

Desserts

Glasierte Zwetschgen mit Honig und Kardamom, dazu ein Joghurteis
€ 10,--

Mit Beeren und Portwein-Butter-Mousse gefüllter Sturmsack
€ 10,--



Schokoladen-Earl Grey-Crème Brûlée
€ 10,--

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 5,--

Käse (alles in Bioqualität)



Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtesenf, unserem Früchtebrot
und selbst getrockneten Früchten € 10,-- klein/3 Sorten € 19,-- alle Sorten

Von der Kuh

Camembert, leicht nussig

(Käserei Heggelbach, Region, Heumilch) * **

Tomme de Savoie mittelfester Schnittkäse,
(Savoier, Alpengebiet)

Bergkäse mittelfester Schnittkäse,
(Käserei Heggelbach, Region, Heumilch)*

Bleu d'Auvergne halbfester Blauschimmelkäse mit zartem Schmelz
(Laitière de Laqueuille, Auvergne) *



Von der Ziege

Ziegen-Camembert (vom Höchsten, Region) *



Vom Schaf

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



Eiszeit

„yammi“, Eis vom Andreashof, Überlingen  Bio-Qualität
 Cremeeis mit regionaler Bioland Vollmilch, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Bourbon-Vanille (mit echter Bourbon-Vanille aus Madagaskar)
 Schokolade
 Zitronen-Sorbet

Deyer's Hofladeneis, Mühlingen, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Amarena Kirsch
 Reichenauer Joghurttraum
 Stracciatella

Die Kugel	€ 2,50	Sahne dazu	€ 1,00
-----------	--------	------------	--------

Eisbecher

Affogato

Eine Kugel **Bio Bourbon-Vanille-Eis**, darüber ein heißer Espresso,
 Milchschaum von **Bio-Vollmilch**, ein Spritzer Kahlúa (Kaffeelikör) € 6,50

„Früchtchen“

1 Kugel Reichenauer Joghurttraum, Sahne, frische Früchte € 6,--

„Schokoladenseite“

2 Kugeln Schokoladeneis, eine Kugel Stracciatella Eis, Sahnehaube € 7,50
 Mit 1 cl Likör von der Schokolade, von Mettè, Elsass € 9,50

„Sorbet mit Kick“: Je eine Kugel Mango- und Zitronensorbet,
 mit Prosecco aufgegossen € 8,50

„Eiskaffee“ oder „Eisschokolade“

2 Kugeln **Bio-Vanilleeis**, Kaffee bzw. Schokolade und Sahne € 7,50

„Biolandhof Kelly / Warnke“



Freitag, 08. September, Treffpunkt 17:30 Uhr

Als Apéro und zum Ankommen bei Familie Kelly:

Lupinen Kombucha / Cracker mit Lupine in aller Form

Waldmeister Secco / Höhenrausch Sekt Vollmayer

Salat mit Kapuziner Dressing, dazu warme Lupinensprossen
mit Limone und Heggelbacher Felsbrocken

Keine Begleitung

Miso Suppe von Lupine

Holunderblüten Soda / Weißburgunder Berglage Vollmayer

Lupinen Nudeln mit Zucchini Julienne und hausfermentierten Kirschen

Tomaten-Basilikum-Saft / Grauburgunder Berglage Vollmayer

Lupinen Tempeh in Mangold gebraten mit gerösteten Brokkoli und Pflaumen

Birnen-Honig-Erfrischung / Rotling fruchtig Gutslage Vollmayer

Tirami Su mit Lupinenkaffee und Himbeeren

Petit Fours

€ 79,- inkl. Apéro und 6 Gang Menü und Wasser

Alkoholfrei Begleitung 4 x 0,1 l / Wein Begleitung 4 x 0,1 l

€ 15,- / € 18,-



Wir kochen was Schönes!

An diesen Terminen stehen wir mit den Miniköchen (Kinder im Alter zwischen 9 und 12 Jahren) auf dem Grünmarkt Krankenhausparkplatz), kochen was Schönes aus den Lebensmitteln, die uns überlassen werden von den Marktbetreibern, und sammeln dadurch Geld für „Kinder für Kinder“.

Besucht uns ab 8:00 Uhr bis 12:30 Uhr:

Samstag, 27. Mai

Samstag, 17. Juni

Samstag, 22. Juli

Samstag, 26. August

Samstag, 30. September

Samstag, 21. Oktober

Regional, saisonal, superlecker!

Ein Projekt der Miniköche.eu



Und vielen Dank an alle Marktbetreiber,
die uns unterstützen.

Danke, Danke, Danke!

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



* Gluten frei ** Laktose frei



vegan

Herkunft unserer Produkte

Produkt	Herkunft	Gutes vom See	Schmecken den Süden	Bio
Eier	Hönig Hof	x	x	
Wild	Jäger, Bodensee	X	X	
Vollmilch	Schwarzwaldmilch		x	x
Sahne, Joghurt	Omira, Schwarzwald		x	
	Fruchthof, Breisgau			
Schinken, Speck	Eigene Herstellung, Wildschwein	x	x	
	Fruchthof	x	x	
Lachs	Meichle, Zucht, Mittelmeer, Norwegen			
			x	x
Gemüse	Fruchthof	x	x	
Ziegenkäse	Natürlich vom Höchsten	X	X	x
Gemüse, Salate, Kräuter, Beeren	Fruchthof, Konstanz	x	x	Teilweise
Gemüse	Keller, Liggeringen	X	x	
Kräuter	Eigene Kräuterspirale	x	x	
Obst, Birnen	Obsthof Romer, Marquart	x	x	
Obst	Fruchthof, Konstanz	x	x	Teilweise
Bodenseefisch	Alfred	x	x	
		x	x	
Schwarze Nüsse	Eigene Herstellung	x	x	
Honig	Bienenfreunde, Konstanz	x	x	x
Lupinenkerne	Bio Hof Kelly, Herdwangen	x	x	x
Eis	Andreashof	x	x	x
Eis	Anelu	x	x	
Eis	Deyer		x	
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
Erdbeeren	Markt, Bodensee	x	x	
Kirschen	Markt, Bodensee	x	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 ist auf dieser Karte im Strudel enthalten; Soja ist nicht verwendet. 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 Ei ist auf dieser Karte in allen Desserts enthalten. Ebenso enthalten die hausgemachten Nudeln 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-	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefel	Lupinen	Weichtiere
Salat 1, gr./kl.									x	x				
Salat 2 Tomate														
Salat 3 Fisch	x			x			x		x	x				
Salat 4 Antipasti							x							
VS/ZG: Sorbet														
VS/ZG: Steinpil	x		x				x		x					
Suppe 1 Paprika			x				x							
Suppe 2 Fisch			x	x			x							
Haupt Veget 1							x							
Haupt Veget 2	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				x							
Dessert 3	x		x				x							
Dessert 4 klein	x		x		x		x	x		x	x		x	
Käse 1 Camemb.														
Käse 2 Tomme							x							
Käse 3 Bergkäse							x							
Käse 5 Bleu							x							
Käse 6 Ziege C							x							
Käse 8 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, das Pistazieneis enthält auch Stücke von Pistazien													