

Liebe Gäste,
der Spätsommer hat Einzug gehalten in unser Land.
Die Brombeer-, Aprikosen-Zeit ist vorbei dafür kommen Zwetschgen, Beete,
Stangen Brokkoli und vieles mehr auf unsere Karte.

Wir haben uns inspirieren lassen von der Vielfalt des Wochenmarktes und
freuen uns Ihnen das präsentieren zu können.

**Als Wein des Monats haben wir ein Cuveé von der Spitalkellerei Konstanz
gewählt. Es besteht aus Grauburgunder, Weißburgunder und Sauvignon
Blanc, hervorragend geeignet als Apero oder als Begleitung zu Vorspeisen
und Fisch.**

Cuveé Haltnau, Spitalkellerei 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

Puntarelle und Treviso Salat mit
Ballotine vom Schwarzfederhuhn,
Kapuziner-Mayonnaise und
geschmorte Äpfel

und / oder

Bouillabaisse mit Sauce Aioli

Kaninchenkeule mit Zwetschgen in
Johanniter Wein geschmort,
dazu hausgemachte Linguine und
Stangen Brokkoli

oder

Fisch nach Tagesangebot aus dem
Bodensee auf Karotten Tarte Tatine,
dazu Graupenrisotto und Weinbutter

Dreierlei **Bio-Käse** mit
hausgemachtem Früchtesenf
und Fruchtebrot,
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

Variation von Beete (Mousse,
Mariniert, Chips) mit Chili-Kräuter-
Mais

und / oder

Süßkartoffel Suppe mit Ingwer und
Minze

Mai Rüben glasiert mit Honig und
Thymian, dazu gebratene
Kräutersaitlinge und Quinoa
oder

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-
Pfirsich-Füllung,
gehobelter Felsbrocken vom
Heggelbach

Dreierlei **Bio-Käse** mit Früchtesenf
und Fruchtebrot
und / oder

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 42

4-Gang Menü zu € 52

5-Gang Menü zu € 62

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) * **



Crème Brûlée vom Blauschimmelkäse (**Bio Gorgonzola**)
mit fermentierten Zwetschgen
€ 11,-- *

Variation von Beete (Mousse, Mariniert, Chips) mit Chili-Kräuter-Mais
€ 15,-- *



Puntarelle und Treviso Salat mit Ballotine vom Schwarzfederhuhn,
Kapuziner-Mayonnaise und geschmorte Äpfel
€ 14,--) *

Suppen

Bouillabaisse mit Sauce Aioli
€ 10,-- *



Süßkartoffel Suppe mit Ingwer und Minze
€ 10,-- *

Vorspeise oder Zwischengang

Limonen Basilikum Sorbet mit Höhenrausch Sekt aufgegossen
€ 8,--



Rotaugen in Orange mariniert. Sautiert mit Honig, Senf,
Estragon und Mirabellen
€ 15,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Mai Rüben glasiert mit Honig und Thymian, dazu gebratene Kräutersaitlinge,
Quinoa
€ 22,-- *

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Pfirsich-Füllung,
gehobelter Felsbrocken vom Heggelbach
€ 22,--



Fleisch

Kaninchenkeule mit Zwetschgen in Johanniter Wein geschmort,
dazu hausgemachte Linguine und Stangen Brokkoli
€ 32,-- (normal) / € 27,-- (klein)

Bio Rinderrücken Steak mit Bärlauch-Bülle-Kruste,
dazu Pommes Macaire und grüne Bohnen
€ 36,-- (normal) / € 31,-- (klein)

Fisch

Fisch nach Tagesangebot aus dem Bodensee auf Karotten Tarte Tatine,
dazu Graupenrisotto und Weinbutter
€ 32,-- (normal) / € 27,-- (klein)



Gebratenes Heilbutt Filet mit Krautsalat und hausgemachtem Speck,
dazu Lila Kartoffeln
€ 36,-- (normal) / € 31,-- (klein) *

Desserts

Brioche mit Brombeere und Eierlikör Espuma
20 min / € 10,--

Sauerampfer Gelee mit Buttermilch Pannacotta
€ 10,-- *

Gebratener Schokoladenkuchen mit Karamell-Lavendel-Sauce
€ 10,--

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 5,--

Käse (alles in Bioqualität)



Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtesenf und Fruchtebrot
€ 10,-- klein/3 Sorten € 19,-- alle Sorten

Von der Kuh

Camembert, leicht nussig
(Käserei Heggelbach, Region, Heumilch) * **

Parmesan Hartkäse,
(Caseraia di Sant'Anna)

Schwarzkümmelkäse mittelfester Schnittkäse,
(Dorfkäserei Geifertshofen, Heumilch)*

„Bleu d’Auvergne“ halbfester Blauschimmelkäse mit zartem Schmelz
(Laitière de Laqueuille, Auvergne) *

Von der Ziege

Ziegenrolle (vom Höchsten, Region) *

Vom Schaf

Lambert Walnuss (Deutschland) *



Eis

Sorten: Bourbon-Vanille (mit echter Bourbon-Vanille aus Madagaskar)
 Schokolade
 Erdbeer
 Limone Basilikum-Sorbet
 Joghurteis
 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 Joghurteis, Sahne, frische Früchte € 6,--

„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



*Schottische Woche
vom 06. bis 09. Oktober 2023*

*Live Dudelsack Musik,
Single Malt Whiskys,
schottische Gerichte.*

*Reservieren Sie für unsere
schottischen Tage.*

*Menü online auf unserer
Homepage*

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	
Heilbutt	Meichle, Zucht, Mittelmeer, Norwegen			
Kaninchenkeule	Werner,		x	x
Salat	Schulin, Christoph,	x	x	x
Gemüse	Fruchthof	x	x	
Ziegenkäse	Natürlich vom Höchsten	X	X	x
Gemüse, Salate, Kräuter,	Keller, Liggerringen	x	x	Teilweise
Obst	Marquwart, Salem	X	x	
Kräuter	Eigene Kräuterspirale	x	x	
Obst, Birnen	Obsthof Romer,	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				
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 C.B.			x				x							
Salat 3 Beete			x				x		x	x				
Salat 4 Ballont.	x		x				x		x	x				
VS/ZG: Sorbet														
VS/ZG: Rotauge							x							
Suppe 1 Fisch			x	x										
Suppe 2 Süßkar.							x							
Haupt Veget 1	x		x				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	x			x							
Haupt Fisch 2				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 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													

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



* Gluten frei ** Laktose frei



vegan