



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Und schon ist 2024

Liebe Gäste hier wieder unsere mit viel Liebe und Überlegung
zusammen gestellte Speisekarte

Als Wein des Monats


haben wir uns für den Johanniter vom Weingut Salwey entschieden,
Der Johanniter gehört auch zu den sogenannten Pilzresistenten
(Piwi) Sorten.

Angebaut von Franziska Salwey im Glottertal. Der Weißwein hat eine
Riesling ähnliche Säure und eine goldgelbe Farbe. Ist unfiltriert und etwas
Hefe Trüb mit Bodensatz.

Johanniter 0,1 l - € 5,60 0,2 l - € 10,70 0,5 l - € 22,70

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



* Gluten frei ** Laktose frei  vegan



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Herkunft unserer Produkte. Ehrlich währt am längsten.

Eier, Hähne		BW	Hönig Hof, Mühlingen
Milch, Sahne	Bio	BW	Schwarzwaldmilch
Butter, Käse	Bioland	BW	Käserei Geifertshofen
Käse,	Demeter	BW	Heggelbach
Honig	Bio	BW	Bienenfreunde, Konstanz
Wild		BW	Bodanrück,
Bodenseefisch		BW	Alfred
Gamba, Jakobsmuscheln			Meichle, Friedrichshafen
Rind	Bio	BW	Lothar Mei, Bösing, Rottweil
Gemüse		BW	Keller, Liggeringen, Graf
Gemüse, Salat	Bio	BW	Schulin, Konstanz
Obst,		BW	Marquart, Baufnang
Eis		BW	Anelu
Enten, Gänse		BW	Geflügel Haug
Pilze		BW	Kulturpilze Bodensee
Linsen		BW	Alb Leisa

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



* Gluten frei ** Laktose frei  vegan



Menüs im Staader Fährhaus

Menü I 3, 4 oder 5 Gänge

Fermentiertem Zuckerhut mit
eingelegtem Rettich,
gebeizter Lachs und Quitten Tee
und / oder

Gänse Consommé mit Gänseklein,
Grießnocken und Eierstich

Bio Rinderschmorbraten 24 Stunden
langsam geschmort mit
Preiselbeeren, dazu Schichtkartoffeln
und Rotkraut
oder

Gebratene Bodensee Kretzer Filet
mit Salbei Quinoa Kruste,
dazu schwarzer Reis und
Safranschaum

Dreierlei **Bio-Käse** mit
hausgemachtem Früchtesenf
und Früchtebrot,
und / oder

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 54

4-Gang Menü zu € 64

5-Gang Menü zu € 74

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

Menü II: das Vegetarische 3, 4 oder 5 Gänge

Mandarinen Portulak Salat mit
Maulbeeren, Blauschimmel Blini
und / oder

Petersilienwurzel Suppe mit Apfel

Süßkartoffel Gnocchi mit Mandeln
und Rübengemüse, gehobelter
Pecorino
oder

Mit Graupen, Cranberries und
Pistazien gefülltes Mangoldblatt
gebraten auf einem warmen
Weißkohl Salat,
dazu ein Kartoffel Püree

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

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 43

4-Gang Menü zu € 53

5-Gang Menü zu € 63

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



Vorspeisen



Bunter Salat vom Bodensee mit Hausdressing

€ 10,-- * **



Mandarinen Portulak Salat mit Maulbeeren, Blauschimmel Blini

€ 14,--

Fermentiertem Zuckerhut mit eingelegtem Rettich,
gebeizter Lachs und Quitten Tee

€ 16,-- * **



Dreierlei von der Gänseleber, Crème Brûlée, gebraten, Mousse
mit Brioches und Muskateller Granitée

€ 18,--



Suppen

Gänse Consommé mit Gänseklein, Grießnocken und Eierstich

€ 13,--



Petersilienwurzel Suppe mit Apfel

€ 11,-- **



Zwischengänge

Stroganoff vom Reh

€ 16,--



Kürbis Perlen mit Pilz Parfait und geräucherter Reh Keule

€ 15,-- *





Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Süßkartoffel Gnocchi mit Mandeln und Rübengemüse, gehobelter Pecorino
€ 23,--

Mit Graupen, Cranberries und Pistazien gefülltes Mangoldblatt gebraten
auf einem warmen Weißkohl Salat, dazu ein Kartoffel Püree
€ 23,--

Fleisch

Bio Rinderschmorbraten 24 Stunden langsam geschmort mit Preiselbeeren,
dazu Schichtkartoffeln und Rotkraut
€ 32,-- (normal) / € 27,-- (klein) *



Bauern Ente mit Orange mariniert,
dazu Kohlröschen, haugemachte Linguine und Orangen Sauce
€ 39,-- (normal) / € 34,-- (klein)



Fisch

Gebratene Bodensee Kretzer Filet mit Salbei Quinoa Kruste,
dazu schwarzer Reis und Safranschaum
€ 32,-- (normal) / € 27,-- (klein)



Pochiertes Bodensee Hecht und Wels Filet mit Sesam Gamba
auf Kardamom Cous Cous mit Spinat und Hummer Sauce
€ 39,-- (normal) / € 34,-- (klein)



Desserts

Warmer Käsekuchen aus Ziegenquark mit Mirabellen und Eierlikör Sahne
€ 10,--

Glühwein Mousse mit eingelegten Birnen
€ 10,-- *

Gebratener Hirsepudding mit Schokoladen Parfait
€ 10,--



Kleines Dessert nach Tagesangebot € 5,--



Staader Fährhaus 

Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Käse (alles in Bioqualität)



Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtesenf und Früchtebrot
€ 12,-- klein/3 Sorten € 22,-- alle Sorten

Von der Kuh

Camembert, leicht nussig

(Käserei Heggelbach, Region, Heumilch) * **

Parmesan Hartkäse,

(Caseraia di Sant'Anna)

Trollinger Käse,

affiniert mit Trollinger vom Weingut Stutz

„Bleu d'Auvergne“ halbfester Blauschimmelkäse mit zartem Schmelz

(Laitière de Laqueuille, Auvergne) *



Von der Ziege

Ziegenfrischkäse (vom Höchsten, Region) *



Vom Schaf

Lambert Walnuss (Deutschland) *

Eis

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

Schokolade

Limone Basilikum-Sorbet

Joghurteis

Mandeleis

Die Kugel € 2,50

Sahne dazu € 1,00

Affogato

Eine Kugel **Bio Bourbon-Vanille-Eis**, darüber ein heißer Espresso,

Milchschaum von **Bio-Vollmilch**, ein Spritzer Kahlúa (Kaffeelikör)

€ 6,50


„Sorbet mit Kick“: Zwei Kugeln Limone Basilikum Sorbet,

mit Crémant aufgegossen

€ 8,50

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 Blini	x		x				x							
Salat 3 Fisch				x			x		x	x				
Salat 4 Gänse	x		x				x		x	x				
VS/ZG: Reh							x			x				
VS/ZG: Parfait			x				x							
							x							
Suppe 1 Gänse	x		x				x		x					
Suppe 2 Apfel														
Haupt Veget 1	x		x				x							
Haupt Veget 2	x		x				x							
Haupt Fleisch 1							x		x	x				
Haupt Fleisch 2	x		x				x		x	x				
Haupt Fisch 1	x		x	x			x		x					
Haupt Fisch 2	x		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 Parmesa							x							
Käse 3 Trolling							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													

