



Staader Fährhaus 

Schmeck den Süden  
*Gastronomien*  
Baden-Württemberg

**Der Februar ist schon fast vergangen und der März mit Ostern und dem ersten Bärlauch ist schon da.**

**Der Wochenmarkt hält so viel Varianten bereit das uns die Auswahl schwergewallen ist, aber hier das Ergebnis.**

### **Als Wein des Monats**

**haben wir uns für den Johanniter vom Weingut Rinzberghof entschieden, der Johanniter gehört auch zu den sogenannten Pilzwiderstandsfähigen (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

Bioprodukte 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, Mühligen
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

Türmchen mit Ei, Reh, Safran, Käse  
und Birne auf Ackersalat  
und / oder

Bisque vom Hummer mit Gamba  
und Jakobsmuschel

\*\*\*

Mit Torf angeräucherte Entenbrust  
auf Pack Choi Gemüse,  
dazu Zwiebel-Senf-Chutney und  
Brioches

oder

Im Mangoldblatt gebratene  
Bodensee Kretzer Filet auf  
Topinambur Püree,  
dazu Basmati-Pernod-Reis,  
Champagner Sauce

\*\*\*

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

Orangen Carpaccio mit Sellerie Salat,  
Mandel Krokant, Limonen Öl  
und / oder

Klare Pastinaken Suppe mit  
Ricotta Agnolotti

\*\*\*

Fette Henne mit Oliven Marmelade  
und Rosalia Kartoffeln,  
schwarzen Nüsse  
oder

Rote Endivien Knospen mit  
Palmkohl Sauce, dazu Buchweizen  
Arancini und Ziegenkäse Flan

\*\*\*

Dreierlei **Bio-Käse** mit Früchtesenf  
und Fruchtbrot  
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



Staader Fährhaus 

Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
Baden-Württemberg

## Vorspeisen



Bunter Salat vom Bodensee mit Hausdressing  
€ 10,-- \* \*\*



Orangen Carpaccio mit Sellerie Salat, Mandel Krokant, Limonen Öl  
€ 14,--

Türmchen mit Ei, Reh, Safran, Käse und Birne auf Ackersalat  
€ 15,--



Lachs auf mariniertem Chicorée dazu Kürbis und Grapefruit  
€ 16,-- \*

Wild Bolognese mit scharfer Quitte, Zwiebel und Koriander  
€ 18,--



## Suppen

Klare Pastinaken Suppe mit Ricotta Agnolotti  
€ 11,--



Bisque vom Hummer mit Gamba und Jakobsmuschel  
€ 13,-- \*

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



\* Gluten frei \*\* Laktose frei



vegan



## Die Hauptgerichte

### Vegetarisches

Fette Henne mit Oliven Marmelade und Rosalia Kartoffeln, schwarzen Nüsse  
€ 23,-- \*

Rote Endivien Knospen mit Palmkohl Sauce, dazu Buchweizen Arancini  
und Ziegenkäse Flan  
€ 23,--



### Fleisch

Mit Torf angeräucherte Entenbrust auf Pack Choi Gemüse,  
dazu Zwiebel-Senf-Chutney und Brioches  
€ 34,-- (normal) / € 29,-- (klein)



Gebratene Ziegen Rolle und Keule **von Natürlich vom Höchsten**  
mit Rosmarin Polenta, Joghurt und Karotten  
€ 39,-- (normal) / € 34,-- (klein) \*



### Fisch

Im Mangoldblatt gebratene Bodensee Kretzer Filet auf Topinambur Püree,  
dazu Basmati-Pernod-Reis, Champagner Sauce  
€ 34,-- (normal) / € 29,-- (klein) \*



Gebratenes Skrei Filet auf Fenchel-Dill-Salat  
mit Süßkartoffeln und frischem Bärlauch  
€ 39,-- (normal) / € 34,-- (klein) \*

### Desserts

Kokos-Honig-Reisnudeln mit Blüten Mousse  
€ 10,--

Blutorangen mit Haselnuss Panna Cotta  
€ 10,-- \*

Kaffee-Kuchen mit Apfel-Ziegenkäse-Kompott  
€ 10,--

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 5,--





## 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 Orange	x						x							
Salat 3 Türmch	x		x				x		x	x				
Salat 4 Lachs	x		x	x			x		x	x				
Salat 5 Wild	x		x						x	x				
							x			x				
Suppe 1 Pastina	x		x				x							
Suppe 2 Bisque							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				
Haupt Fisch 1				x			x		x					
Haupt Fisch 2				x			x		x					
Dessert 1	x		x				x							
Dessert 2							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													

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



\* Gluten frei \*\* Laktose frei



vegan