



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Herzlich Willkommen im Staader Fährhaus

Lassen Sie sich überraschen
was wir
für Sie
zusammengestellt haben.

* Gluten frei

** Laktose frei

vegan





Herkunft unserer Produkte. Ehrlich währt am längsten.

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

Als Wein des Monats

haben wir uns für einen **Rose vom David Klenert**
aus dem **Kraichtal** entschieden.

Ein Cuvée aus **Lemberger** und **Spätburgunder**.

Leuchtende, kräftige Roséfarbe mit betörendem Duft nach roten Früchten wie Erdbeere und Himbeere

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



Menü

Spargel und Frühlingslauch eingelegt in Verjus, Honig und Olivenöl

Enten Bouillon mit Agnolotti und Grießklöschen

Tranchen von der gebeizten Fasanenbrust im Kastanien Mantel
auf Orangen-Kohlblüten

Strudel vom Demeter Lamm mit Aprikosen, Süßkartoffeln
und Wildkräuter-Senf-Jus

oder

Pochiertes und geräuchertes Saiblings Filet mit badischem Spargel,
Hollandaise und schwarzem Linsen

Dessertvariation

Käseauswahl

3 Gang 60,-- € / 4 Gang 74,-- € / 6 Gang 100,-- €

Vegetarisch

Bärlauch Sturm Sack mit Pilze Variation, mariniertem Rhabarber
und geräuchertem Apfel

Spargelsuppe mit Tempura, Tatar und Chip

Fermentierter Rotkohl mit pochiertem Ei, Gruyère und Oliven Staub

Rösti vom weißen Rettich mit Kohlrabi, schwarzen Walnüssen
und Karotten-Ingwer-Sauce

oder

Spinat Rosinen Knödel auf Spargel mit Birnen Chutney und Kapuziner Schaum

Dessertvariation

Käseauswahl

3 Gang 46,-- € / 4 Gang 58,-- € / 6 Gang 82,-- €





Vorspeisen



Bunter Salat vom Bodensee mit Hausdressing

€ 12,-- * **



Spargel und Frühlingslauch eingelegt in Verjus, Honig und Olivenöl

€ 16,-- * **



Bärlauch Sturm Sack mit Pilze Variation, mariniertem Rhabarber
und geräuchertem Apfel

€ 15,--



Tranchen von der gebeizten Fasanenbrust im Kastanien Mantel
auf Orangen-Kohlblüten

€ 19,--

Fermentierter Rotkohl mit pochiertem Ei, Gruyère und Oliven Staub

€ 16,-- *

Suppen

Enten Bouillon mit Agnolotti und Eier Blumen

€ 12,--

Spargelsuppe mit Tempura, Tatar und Chip

€ 13,--



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Rösti vom weißen Rettich mit Kohlrabi, schwarzen Walnüssen
und Karotten-Ingwer-Sauce

€ 23,-- *



Spinat Rosinen Knödel auf Spargel mit Birnen Chutney und Kapuziner Schaum

€ 23,--



* Gluten frei

** Laktose frei

vegan





Fleisch

Saltimbocca vom Heggelbacher Demeter Kalb im Goulasch
mit badischem Spargel und Topinambur Toast
€ 35,--



Strudel vom Demeter Lamm mit Aprikosen, Süßkartoffeln
und Wildkräuter-Senf-Jus
€ 39,--



Fisch

Bodensee Hecht auf Fenchel Risotto und Safransauce
€ 35,-- *



Pochiertes und geräuchertes Saiblings Filet mit badischem Spargel,
Hollandaise und schwarzem Linsen
€ 39,-- *

Desserts

Rhabarber Tarte mit Orangen-Muskateller-Granitée
€ 12,--

Nougat Crème Brûlée mit karamellisierten Bananen
€ 12,-- *

Sauerampfer Mousse mit Beete Ziegenfrischkäse Kompott
€ 12,-- *



Kleines Dessert nach Tagesangebot € 5,--

Käse

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





Von der Kuh

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

Felsbrocken Hartkäse,
(Käserei Heggelbach, Region)

Schibli Bockshornklee,
(Käserei Heggelbach, Region)

„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
Zitronen 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) € 7,--

„Sorbet mit Kick“: Zwei Kugeln Zitronen Sorbet,
mit Crémant aufgegossen € 9,--





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.

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 Spargel							x		x	x				
Salat 3 Bärlauch	x		x				x		x	x				
Salat 4 Fasan	x		x	x			x		x	x				
Salat 5 Rotkohl			x						x	x				
							x			x				
Suppe 1 Ente	x		x				x		x					
Suppe 2 Spargel	x		x				x		x					
Haupt Veget 1			x				x		x	x				
Haupt Veget 2	x		x				x		x	x				
Haupt Fleisch 1	x		x				x		x	x				
Haupt Fleisch 2	x						x		x	x				
Haupt Fisch 1			x	x			x		x					
Haupt Fisch 2			x	x			x		x					
Dessert 1	x		x				x							
Dessert 2			x				x							
Dessert 3			x				x							
Dessert 4 klein	x		x		x		x	x		x	x		x	
Käse 1 Camemb.														
Käse 2 Felsbrock														
Käse 3 Schibli							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													

