



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

Rotbarsch Tatar mit mariniertem Rettich, Zitrusfrüchte, geröstete Zwiebel Sauce

Ziegen Consommé mit Roulade und Frühlingslauch

Endivien mit einer Blauschimmel-Honig-Senf Creme
dazu hausgemachte Coppa und Estragon

Pollo Fino vom Geflügelhof Haug, dazu gebratene Gamba,
Jakobsmuschel und Maitake Sellerie Salat und Sherryjus
oder

Ganze Regenbogen Forelle mit Minestrone Sauce und Aprikosen Tarte

Cannoli mit Orangen Ricotta und Kaffee Flan

Käseauswahl

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

Vegetarisch

Tomaten vom Keller mit Burrata von Melillo,
dazu karamellierte Orangenzesten und Basilikum

Erbsen Joghurt Suppe mit Minze und Buchweizen Blini

Grünkern Risotto mit gebackenem Eigelb,
schwarzer Walnuss-Vinaigrette und Bergkäse

Gemüse Terrine von Paprika, Aubergine und Zucchini,
dazu Bärlauch Mayonnaise und Kapuziner Blätter

oder

Feldkräuter Gnocchi mit Safran, Tomaten Konfit und geräucherten Pfifferlingen

Cannoli mit Orangen Ricotta und Kaffee Flan

Käseauswahl

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

* Gluten frei

** Laktose frei

vegan





Vorspeisen



Tomaten vom Keller mit Burrata von Melillo,
dazu karamellierte Orangenzenen und Basilikum
€ 15,-- *



Rotbarsch Tatar mit mariniertem Rettich,
Zitrusfrüchte und geröstete Zwiebel Sauce
€ 17,-- * **

Endivien mit einer Blauschimmel-Honig-Senf Creme
dazu hausgemachte Coppa und Estragon
€ 18,-- *



Grünkern Risotto mit gebackenem Eigelb,
schwarzer Walnuss-Vinaigrette und Bergkäse
€ 16,-- *

Bunter beilagen Salat vom Bodensee mit Hausdressing
€ 8,-- * **



Suppen

Erbsen Joghurt Suppe mit Minze und Buchweizen Blini
€ 12,--



Ziegen Consommé mit Roulade und Frühlingslauch
€ 13,-- * **



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Gemüse Terrine von Paprika, Aubergine und Zucchini,
dazu Bärlauch Mayonnaise und Kapuziner Blätter
€ 23,-- *





Staader Fährhaus 

Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Vegetarisches

Feldkräuter Gnocchi mit Safran, Tomaten Konfit
und geräucherten Pfifferlingen

€ 23,--



Fleisch

Pollo Fino vom Geflügelhof Haug, dazu gebratene Gamba,
Jakobsmuschel und Maitake Sellerie Salat und Sherryjus

€ 35,--

Bodensee Reh im Crepe mit breiten Thymian Bohnen und Paprika Kirsch Coulis

€ 39,--



Fisch

Ganze Regenbogen Forelle mit Minestrone Sauce und Aprikosen Tarte

€ 35,--

Pochiertes Kabeljau Filet mit Bisque, Fettuccine und Mangold

€ 39,--

Desserts

Kirsch Tarte Tatine mit Buttermilch-Grand-Marnier-Parfait

€ 12,--



Mit Ingwer marinierte Bodensee Beeren und Grüntee-Mousse

€ 12,-- *



Brioche French Toast, Rum Rosinen Crème Fraîche und Honig

€ 12,--



Kleines Dessert nach Tagesangebot

€ 5,--

Käse

Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtesenf und Früchtebrot

€ 12,-- klein/3 Sorten € 22,-- alle Sorten

* Gluten frei

** Laktose frei

vegan





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

Ziegenrolle (vom Höchsten, Region) *



Vom Schaf

Pecorino Trüffel (Deutschland) *

Eis

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

Schokolade

Erdbeer Sorbet

Joghurteis

Pistazieneis

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 | | | | | | | | | | | | | |