

Herzlich Willkommen
im
Staader Fährhaus

Alle Lebensmittel* dieser Karte kommen aus
Baden-Württemberg und Gutes vom See!

Viele Produkte kaufen wir auf dem Wochenmarkt sowie bei
unseren Lieferanten rund um den See.

Als Wein des Monats
haben wir uns für einen Trollinger alte Reben vom Weingut
Schnaitmann entschieden.

Der Trollinger hat ein intensives Kirschrot mit Fruchtaromen
von Sauerkirsche, Schlehe, Walderdbeere und
rote Johannisbeere.

Er hat eine griffige Tanninstruktur und einem saftigen
Fruchtkörper.

0,1 l - € 5,90

0,2 l - € 11,00

0,5 l - € 26,00

**(Ausgenommen: Oliven, Polenta, Pinienkerne, Marzipan, Grand Marnier, Trüffel Pecorino, Bleu de Auvergne)*



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Menü

Mariniertes Markt Gemüse mit Ziegenfrischkäse, Rübenpüree,
und Honig Senf Vinaigrette

Bärlauch Suppe mit Blauschimmel

Zwetschgen Portulak Agnolotti
mit Oliven Butter

Mit Safran, Kardamom und Pfeffer geschmorter Fenchel,
dazu Maitake und Blutorangen Jus

oder

Lamm Saltimbocca mit Herzogin Kartoffeln,
grünem Paprika Couli und gebackener Rosenkohl

oder

Gebratenen Bodensee Kretzer Filets mit Spinat vom Feldsalat,
schwarzer Reis und Bisque

Himbeer Thymian Crème Brûlée mit Mandarinen Parfait

Käseauswahl

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

Beim vegetarischen Hauptgang reduziert sich der Preis um 10,-- €.



Vorspeisen

Kumquats mit Gänseleber, Sesam Brioche und Muscaris Gelee
€ 17,--

Mariniertes Markt Gemüse mit Ziegenfrischkäse, Rübenpüree,
und Honig Senf Vinaigrette
€ 15,--

Zwetschgen Portulak Agnolotti
mit Oliven Butter
€ 18,--

Suppen

Bärlauch Suppe mit Blauschimmel
€ 12,--

Gänse Consommé mit Eierblumen
€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Mit Safran, Kardamom und Pfeffer geschmorter Fenchel,
dazu Maitake und Blutorange Jus
€ 25,--

Linsen Salat mit Paprika Blini und Birnen Zwiebel Sauce
€ 25,--



Fleisch

Piccata vom Bodensee Reh mit Cous Cous, Pfirsich Chutney
und Kräuter Joghurt
€ 35,--

Lamm Saltimbocca mit Herzogin Kartoffeln,
grünem Paprika Couli und gebackener Rosenkohl
€ 39,--

Fisch

Gebratenen Bodensee Kretzer Filets mit Spinat vom Feldsalat,
schwarzer Reis und Bisque
€ 39,--

Desserts

Himbeer Thymian Crème Brûlée mit Mandarinen Parfait
€ 12,--

Kaffee Pavé mit Pinienkrokant und Eierlikör
€ 12,--

Käse

Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtesenf und Früchtebrot
€ 12,--

Kuh Schibli von Heggelbach, Fourme d'Ambert, Maiweide

Ziege Pointu Affiné mit Ascheschicht

Schaf Pecorino



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

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,--



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	x		x				x		x	x				
Salat 2			x				x		x	x				
Salat 3	x		x				x		x	x				
Suppe 1	x		x						x					
Suppe 2			x						x					
Haupt Veget 1	x		x				x		x	x				
Haupt Veget 2	x		x				x		x	x				
Haupt Fleisch 1							x		x	x				
Haupt Fleisch 2	x		x				x		x	x				
Haupt Fisch 1	x			x			x		x					
Dessert 1	x		x				x							
Dessert 2	x		x				x							
Dessert 4 klein	x		x		x		x	x		x	x		x	
Käse 1														
Käse 2							x							
Käse 3							x							
Käse 4 Ziege							x							
Käse 5 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													