



Produkte

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

Wildkräuter & Gemüse von Keller, Ziege von
Natürlich vom Höchsten, Bodenseefisch von Alfred,
Pilze vom Helchenhof, Butter von Geifertshofen,
Eier vom Hönig Hof, Salate von Christoph Schulin,
Mehl von der Stelzenmühle. Wild vom Jäger Dieter und Enten
vom Geflügelhof Haug in Messkirch.
Um nur einige zu nennen.

Als **Wein des Monats**

haben wir uns für einen Auxerrois vom Weingut
Schwach & Fils entschieden aus dem Elsass.

0,1 l - € 5,90

0,2 l - € 11,00

0,5 l - € 26,00

Als hausgemachten **Kombucha** des Monats
haben wir jetzt Beeren.

0,2 l € 5,--



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Menü

Gegrillte marinierte Zucchini mit getrockneten Aprikosen,
Cashew Creme, Salzgurken und schwarze Nüsse

Gemüse Krokette auf Tzatziki mit Wacholder braisiertem Rotkohl

Spinat Servietten Knödel mit kräftiger Pilz Reduktion und Kräuter Seitlinge

Gegrilltes Bodensee Kretzer Filet mit karamellisierter Zwiebel Reis,
Fenchelpüree und Paprika Coulis

3 Gang Menü € 65,--

4 Gang Menü € 77,--



Vorspeisen

Birne mit Fourme d'Ambert, Peperoncini, Ahorn Vinaigrette
und kross gebratene Entenkruste
€ 15,--

Gegrillte marinierte Zucchini mit getrockneten Aprikosen,
Cashew Creme, Salzgurken und schwarze Nüsse
€ 15,--

Hausgeräucherte Tranche von der Forelle mit Apfel, Oliven,
Sellerie und Brioches, dazu Basilikum Buttermilch Dressing
€ 15,--

Gemüse Krokette auf Tzatziki mit Wacholder braisiertem Rotkohl
€ 16,--

Enten Bouillon mit hausgemachter Pasta und Eigelb
€ 12,--

Sauerampfer Schaum Suppe mit Pak Choi
€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Spinat Servietten Knödel mit kräftiger Pilz Reduktion und Kräuter Seitlinge
€ 25,--

Frittata mit gebratenem Ziegenkäse, Tomaten Nussragout und Safran Sauce
€ 25,--



Fleisch

Entenbrust von der Badischen Bauernente mit schwarze Linsen,
Kürbis Rosinen Salat und grüner Pfeffer Sauce
€ 35,--

Saltimbocca vom Bodensee Wildschwein mit Kartoffelstampf,
Gremolata, Ofen Aubergine und Trauben Sauce
€ 39,--

Fisch

Doraden Filet im Zitronen, Knoblauch, Oliven Sud mit Kapern,
grüne Bohnen und Champignon, dazu Vanille Butter auf Sauerteig Brot
€ 35,--

Gegrilltes Bodensee Kretzer Filet mit karamellisierter Zwiebel Reis,
Fenchelpüree und Paprika Coulis
€ 37,--

Desserts

Schokoladen Parfait mit Biscuit und Kardamom Milch
€ 12,--

Limonen Kuchen mit Kirschen und Ricotta Creme,
dazu ein Kaffee Karamell Mousse
€ 12,--

Windbeutel mit Haselnuss, Maronen und mit Ingwer glasierten Zwetschgen
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Käseauswahl mit Früchtesenf und Früchtebrot
€ 12,--
Kuh-, Schaf-, und Ziegenkäse