



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 Kerner vom Weingut
Rottmar aus Kressbronn entschieden.

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

Klare Tomaten Consommé mit eingelegten Tomaten

Ziegenkäse gebläut auf Ingwer Karotten mit Pinienkernen und glasierte Äpfel

Gegrilltes Bodensee Kretzer Filet mit Carnival Kürbis,
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,--

Ziegenkäse gebläht auf Ingwer Karotten mit Pinienkernen und glasierte Äpfel
€ 15,--

Feldsalat mit Gemüsetatar, Pflaumen Dressing und Brioches
€ 16,--

Artischocken Suppe mit gegrillter Artischocke und hausgeräucherte Forelle
€ 12,--

Klare Tomaten Consommé mit eingelegten Tomaten
€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

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

Kräuter Gnocchi mit Rotkohl, geschmorte Paprika und Safranschaum
€ 25,--



Fleisch

Entenbrust von der Badischen Bauernente auf Graupen Risotto mit
grünen Bohnen, Champignons und Rosmarin Jus
€ 35,--

Saltimbocca vom Bodensee Wildschwein mit Kartoffel Steckrüben Gratin
Gremolata, Ofen Aubergine und Trauben Sauce
€ 39,--

Fisch

Lachsforellen Filet auf Rote Beete Carpaccio
mit Birnen Senf Füllung im Crêpe, Blumenkohl Reis und Dill Sauce
€ 35,--

Gegrilltes Bodensee Kretzer Filet mit Carnival Kürbis,
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,--

Walnuss Maronen Crème Brûlée mit Ingwer glasierte Zwetschgen
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Käseauswahl mit Früctesenf und Früchtebrot
€ 12,--

Kuh-, Schaf-, und Ziegen