



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 Rosmarin mit Zwetschge.

0,1 l € 6,--



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Menü

Rosenkohlblätter mit Mandarinen, Petersilienwurzeln und Mandeln

Fenchel Birnen Suppe mit schwarzer Walnuss

Marinierte Artischocken mit gebackenem Vacherin Mont D'Or
und schwarzen Bohnen

Gegrilltes Bodensee Kretzer Filet mit Romanesco,
Reis Kapern Salat und Bouillabaisse Sauce

Himbeer Ingwer Mousse mit warmen Nuss Kuchen

3 Gang Menü € 59,--

5 Gang Menü € 82,--

Wenn Sie gerne begleitende Weine zu den einzelnen
Gängen möchten dann sprechen Sie uns bitte an.



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Vorspeisen

Rosenkohlblätter mit Mandarinen und Verjus, leicht geräucherte Mandeln
und Petersilienwurzeln Mousse

€ 15,--

Marinierte Artischocken mit schwarzen Bohnen, gebackenem Vacherin Mont D'Or
und Kräuter Schaum

€ 15,--

Kürbis Crème Brûlée mit braisiertem Chicorée, Torf hausgebeiztem Lachs,
fermentierten Holunderbeeren und gewürztem Pflaumen Coulis

€ 15,--

Feldsalat mit gebratener Gänseleber, Rettich Rösti, Muscaris Gelee und Brioches

€ 16,--

Enten Consommé mit Enten Ravioli und eingelegten Aprikosen

€ 12,--

Fenchel Birnen Suppe mit schwarzer Walnuss und Fenchel Apfel Salat

€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Kohlröschen mit Süßkartoffel Rosmarin Creme, getrockneten Tomaten
und gebratenes Kräuter Risotto

€ 25,--

Beete Lasagne mit Spinat und sautierten Edel Austern Pilze auf Kiwi Safran Sauce

€ 25,--



Fleisch

Confierte Demeter Lammschulter mit Topinambur Püree,
gegrillter Rosenkohl und Thymian Joghurt
€ 35,--

Freilaufende Badische Gans mit Rotkraut, Kartoffel Knödel,
Gänsesauce und Trockenfrüchte Ragout
€ 39,--

Fisch

Gegrilltes Bodensee Kretzer Filet mit Romanesco,
Reis Kapern Salat und Bouillabaisse Sauce
€ 37,--

Desserts

Crêpe Suzette mit Vanille Eis
€ 12,--

Nuss Kuchen serviert mit aufgeschlagener Himbeer-Caramel Creme
€ 12,--

Mit Sherry und Piment gratinierte Zwetschgen,
dazu ein Safran Parfait
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Käseauswahl mit Früchtesenf und Früchtebrot
€ 12,--

Kuh-, Schaf-, und Ziegen