



Produkte

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

Um nur einige zu nennen.

Wildkräuter & Gemüse von Keller, 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, Geflügel vom
Geflügelhof Haug in Meßkirch und Früchte vom Obsthof
Marquart in Salem.

Wein des Monats

Cabernet Blanc von Schlossgut Hohen Beilstein
Gelungenes PIWI im ‚Fumé Blanc‘ still
mit grüner eleganter Aromatik

0,1 l - € 6,50

0,2 l - € 12,00

0,5 l - € 26,00

Als hausgemachten **Kombucha** des Monats
haben wir jetzt Rosmarin mit Apfel.

0,1 l € 6,--



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Menü

Jakobsmuschel mit Ziegenkäse Crème Brûlée
Birnen Chutney und Wintersalat

Steckrübensuppe mit frischem Kräuter Sauerrahm und Sonnenblumen Kernen

Mit Taleggio gefüllte Agnolotti auf Blatt Spinat,
Minze und Orangen Butter

Gebratene Stubenkücken Brust und geschmorte Keule mit
cremiger Polenta, Honig Pfeffer Karotten und Safran Sauce

Mandel Pannacotta mit Whisky gratinierte Mandarine und Sabayon

3 Gang Menü € 59,--

5 Gang Menü € 87,--

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



Vorspeisen

Feldsalat mit Dinkel Croutons, marinierte Beete, gebeiztem Eigelb und
gesalzenen Blutorangen

€ 15,--

Mit Taleggio gefüllte Agnolotti auf Blatt Spinat,
Minze und Orangen Butter

€ 15,--

Jakobsmuschel mit Ziegenkäse Crème Brûlée
Birnen Chutney und Wintersalat

€ 18,--

Steckrübensuppe mit frischem Kräuter Sauerrahm und Sonnenblumen Kernen

€ 12,--

Kaninchen Consommé mit getrockneten Erdbeeren,
gebeiztem Filet und geräuchertem Rücken

€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Kürbis Gnocchi auf Pak Choi, Shropshire Sauce
und gebackene Grapefruit mit Sesam

€ 25,--

Gegrillte Buchen- und Austernpilze mit sautiertem Mangold,
Pesto von getrockneten Tomaten und Kalamata Oliven,

dazu eine Limonen Sauce

€ 25,--



Fleisch

Rehrücken Strindberg mit Kürbis Creme, Nuss Grieß Schnitte,
Kohlröschen und Pflaumen Jus
€ 39,--

Gebratene Stubenkücken Brust und geschmorte Keule mit
cremiger Polenta, Honig Pfeffer Karotten und Safran Sauce
€ 35,--

Fisch

Bodensee Kretzer Filets, in Knoblauch marinierte Shrimps
mit Schwarzwurzel Püree, gegrillter Lauch und Paprika Schaum
€ 39,--

Desserts

Teekuchen mit Bitter Orangen Marmelade und Schokoladen Mousse
€ 12,--

Für zwei
Mandel Pannacotta mit Whisky gratinierte Mandarine und Sabayon
(Bitte am Anfang bestellen)
€ 25,--

Pochierte Birne und Himbeer Kardamom Sorbet mit Pistazien Biscuit
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Käseauswahl mit Früchtesenf und Früchtebrot
€ 12,--

Kuh-, Schaf-, und Ziegen