



Produkte

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

Um nur einige zu nennen.

Gemüse von Keller Liggerringen, Fisch von Meichle Friedrichshafen, Pilze vom Helchenhof Überlingen, Ziegenfrischkäse und Ziege von Natürlich vom Höchsten, Eier vom Hönig Hof, Kartoffeln von Christoph Schulin, Blüten von Herba Floralis, Mehl von der Stelzenmühle. Wild vom Jäger Dieter, Früchte vom Obsthof Marquart in Salem und Brot vom Zellerbäck.

Wein des Monats

Rotwein Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder und Cabernet
Vom Weingut David Klenert, Kraichtal.

Spontanvergoren aus dem Holzfass mit viel Frucht
und einer schönen Struktur.

0,1 l - € 6,50

0,2 l - € 12,00

0,5 l - € 26,00

Als hausgemachten **Kombucha** des Monats
haben wir jetzt Pastinake mit Safran und Inger.

0,1 l € 6,--



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Menü

Marinierte Winterrettich mit Ziegenkäse Mousse, Ziegenmilch Krapfen,
gebrannte Mandeln und Petersilien Salsa

Cremige Rotkohlsuppe mit schwarzen Nüssen und Sauerrahm

Gebratenes St. Pierre Filet mit geröstetem Fenchel,
Gemüse Rösti und Sherry Hollandaise

Haselnuss Kuchen mit weißer Schokoladen Creme

3 Gang Menü € 59,--

4 Gang Menü € 72,--

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



Vorspeisen

Marinierte Winterrettich mit Ziegenkäse Mousse, Ziegenmilch Krapfen,
gebrannte Mandeln und Petersilien Salsa

€ 15,--

Steckrüben Crème Brûlée mit Menaica Anchovis,
Citronette Senf und Stracciatella Käse

€ 15,--

Wolfsbarsch Filet mit Gin und Limone auf Berberitzen, Chicorée und Treviso,
dazu Apfel Chutney und Hummer Sauce

€ 16,--

Involtini vom Reh mit hausgemachten Schinken, Rucola und Kerbel
auf Confiertem Lauch mit einer Minze Mayonnaise

€ 16,--

Cremige Rotkohlsuppe mit schwarzen Nüssen und Sauerrahm

€ 12,--

Shiitake und Kräuter Saitlings Suppe mit Blutorange

€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Kürbis gefüllte Maultasche mit Beete Karotten Rohkost,
karamellierte Zwiebeln, Walnüsse und Kapern Sauce

€ 25,--

Im Ofen gerösteter Blumenkohl mit Blüten Joghurt,
Bleu d'Auvergne und Fondant Kartoffeln

€ 25,--



Fleisch

Wildschwein im Blätterteig mit Wacholder Jus,
Süßkartoffel Püree und Butter Kohlrabi
€ 35,--

Ziegen Fleisch Ragout mit Cararque Kräuter Reis,
Buchweizen Crepe und Zitronen Thymian Schwarzwurzeln
€ 39,--

Fisch

Gebratenes St. Pierre Filet mit geröstetem Fenchel,
Gemüse Rösti und Sherry Hollandaise
€ 39,--

Desserts

Mit Honig gratinierte Mandarine mit Madeira Mousse
€ 12,--

Haselnuss Kuchen mit weißer Schokoladen Creme
€ 12,--

Gebackene Birne mit Buttermilch Panna Cotta und Rum Rosinen Eis
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Markt Käse mit Früchtesenf und Früchtebrot
€ 12,--