



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

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

Blanc de Noir vom Weingut Zimmer, Kernen im Remstal. Reiner Spätburgunder mit Lachsroter Farbe und schöner Frucht.

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 Ingwer.

0,1 l € 6,--



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Menü

Schwarze Nüsse, Gewürzgurken und braisierter Chicorée mit
Walnüssen, gehobelter Pecorino und Chili Krapfen

Kräuter Schaum Suppe mit Pfeffer Blini und Bodensee Pilze

Gebratenes St. Pierre Filet mit geröstetem Fenchel,
Kürbis Servietten Knödel und Sherry Hollandaise

Haselnuss Kuchen mit Caramel Parfait

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

Schwarze Nüsse, Gewürzgurken und braisierter Chicorée mit
Walnüssen, gehobelter Pecorino und Chili Krapfen
€ 15,--

Pflücksalat mit Karotten, Menaica Anchovis,
Ziegenfrischkäse und Citronette Senf
€ 15,--

Gemüse Flan mit gebeiztem Merlan Filet, Blutorangen,
Apfel Chutney und Beete Ingwer Sauce
€ 16,--

Bärlauch Gnocchi, Topinambur und Rehackbällchen mit Stracciatella Käse
€ 18,--

Cremige Rotkohlsuppe mit geschmorte Trulli und Sauerrahm
€ 12,--

Kräuter Schaum Suppe mit Pfeffer Blini und Bodensee Pilze
€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Kürbis gefüllte Maultasche mit
karamellisierte Zwiebeln, Pistazien und Kapern Sauce
€ 25,--

Gebackene Birne auf Pak Choi Kichererbsen Gemüse mit
Bleu d'Auvergne Sauce und marinierten Endivien
€ 25,--



Fleisch

Salimbocca vom Wildschwein mit Wacholder Jus,
Steckrüben Pastinaken Püree und Schwarzkümmel Kartoffeln
€ 35,--

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

Fisch

Gebratenes St. Pierre Filet mit geröstetem Fenchel,
Kürbis Servietten Knödel und Sherry Hollandaise
€ 39,--

Desserts

Honig gratinierte Mandarine mit Joghurt Streusel
€ 12,--

Haselnuss Kuchen mit Caramel Parfait
€ 12,--

Rosmarineis mit Polenta Minze Schnitte
€ 12,--

Kardamom Caffè Creme im Blätterteig
€ 7,--

Thymian Zimt Crème Brûlée
€ 7,--

Affogato € 7,--

Käse

Markt Käse mit Früctesenf und Früchtebrot
€ 12,--