



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 Eduards.

Wein des Monats

Savagnin vom Weingut Seckinger in Niederkirchen. Strohgelb im Glas, zurückhaltend fruchtig mit feiner Salzigkeit und Mineralität am Gaumen.

0,1 l - € 7,--

0,2 l - € 13,--

0,5 l - € 28,--

Als hausgemachten **Kombucha** des Monats haben wir jetzt Blutorange mit grünem Pfeffer.

0,1 l € 6,--



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Menü

Mit Minze mariniertes Fenchel, Medjool Datteln, Wildkräuter,
Oliven Tapenade und Rosmarin Gebäck

Hummer Bisque mit geräuchertem Forellenfilet und Gamba

Knurrhahn Filet mit Blumenkohl Püree, gebratene Safran Polenta
und glasierten Muskat Äpfeln, dazu eine Kräuter Muschel Sauce

Karamell Meerrettich Crème Brûlée mit Kaffee Eis

3 Gang Menü € 62,--

4 Gang Menü € 74,--

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



Vorspeisen

Eingelegtes Frühlings Gemüse,
dazu im Ofen gebackener Picandou und Gremolata
€ 15,--

Mit Minze mariniertes Fenchel, Medjool Datteln, Wildkräuter,
Oliven Tapenade und Rosmarin Rosette
€ 15,--

Spinat Servietten Knödel mit braisiertem Chicorée,
dazu Beluga Linsen und Limonen Pfeffer Vinaigrette
€ 16,--

Gebratener Badischer Spargel im Kräuter Crêpe mit Birnen,
hausgemachtem Reh Schinken und Portwein Butter Sauce
€ 16,--

Karotten Suppe mit gerösteten Mandeln, Brioche und Sauce Rouille
€ 12,--

Hummer Bisque mit geräuchertem Forellenfilet und Gamba
€ 14,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Bärlauch Risotto mit Ricotta Creme,
Walnüsse und Rhabarber
€ 25,--

Frühlingszwiebel Gebäck mit sautierten Maitake und Buchen Pilze,
dazu Auberginen Tatar und Portulak Hollandaise
€ 25,--



Fleisch

Geschmorte Rehkeule in Rahm Spinat, dazu Herzogin Kartoffeln
und marinierte Radischen mit Schalotten und Ingwer
€ 35,--

Stubenküchen gefüllt mit Ziegenkäse und Bärlauch auf
Badischem Spargel, Frigitelli und Paprika Coulis
€ 39,--

Fisch

Knurrhahn Filet mit Blumenkohl Püree, gebratene Safran Polenta
und glasierten Muskat Äpfeln, dazu eine Kräuter Muschel Sauce
€ 39,--

Desserts

Madeleines mit Feigen und dunklem Schokoladen Mousse
€ 12,--

Birnen Topfenknödel gefüllt mit Marzipan auf Passionsfrucht
€ 12,--

Karamell Meerrettich Crème Brûlée mit Kaffee Eis
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Markt Käse mit Früchtesenf und Früchtebrot
€ 12,--