



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, Bodensee Fisch von Alfred, Pilze vom Helchenhof Überlingen, Ziegenfrischkäse von Natürlich vom Höchsten, Wachteleier und Strauß von der Beutenmühle, Kartoffeln von Christoph Schulin, Mehl von der Stelzenmühle. Spargel vom Obsthof Romer. Früchte vom Obsthof Marquart in Salem und Brot vom Eduards.

## Wein des Monats

Chardonnay Haardter Herzog, Großes Gewächs.

Aus dem Weingut Andres, Deidesheim, Pfalz.

Straff, salzig und sehr strukturiert.

Ein moderner Chardonnay mit richtig Spannung, Tiefe und Charakter.

0,1 l - € 9,--

0,2 l - € 18,--

0,5 l - € 45,--

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

0,1 l € 6,--



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden  
*Gastronomien*  
Baden-Württemberg

## Menü

Antipasto vom geröstetem Marktgemüse mit gebackenen Oliven,  
geräucherte Schleie und Comté Käse

\*\*\*

Cremige Spargel Suppe mit eingelegten grünen Walnüssen

\*\*\*

Gebratenes Hecht Filet auf Sellerie Püree mit Rucola Gnocchi,  
karamellierte Zwiebeln und Safran Sauce

\*\*\*

Ingwer Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren

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

Antipasto vom geröstetem Marktgemüse mit gebackenen Oliven,  
geräucherte Schleie und Comté Käse

€ 16,--

Marinierter grüner Spargel im Kastanien Crêpe mit Kräutern,  
Pistazien und Topinambur Orangen Crème

€ 16,--

Gartensalat von Gurke, Grapefruit und Rettich  
mit Azuki Bohnen auf Kohlrabi Carpaccio

€ 15,--

Fourme d´Ambert mit Aubergine gefüllte Birne, Preiselbeeren und Saaten Hippe

€ 15,--

Cremige Spargel Suppe mit eingelegten grünen Walnüssen

€ 12,--

Birnen Fenchel Suppe mit Minze

€ 12,--

## Die Hauptgerichte

### Vegetarisches

Gemüse Strudel auf sautiertem Spinat und Bärlauch,  
dazu Wachtel Eier und Süßkartoffel Püree

€ 25,--

Weißer Spargel mit Maitake und Nameko Pilzen,  
geröstete Mandeln, Herzogin Kartoffeln und Sauce Hollandaise

€ 25,--



## Fleisch

Saltimbocca vom Strauß mit Rhabarber Chutney,  
Spaghetti Omlette und buntem Mangold  
€ 35,--

Stubenkücken gefüllt mit Ziegenkäse, dazu Kartoffel Feigen Gratin,  
im Ofen gegarter Spitzkohl und Paprika Coulis  
€ 39,--

## Fisch

Gebratenes Hecht Filet auf Sellerie Püree mit Rucola Gnocchi,  
karamellierte Zwiebeln und Safran Sauce  
€ 39,--

## Desserts

Rhabarber Panna Cotta mit Grand Marnier Eis  
€ 12,--

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

Ingwer Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren  
€ 12,--

Affogato  
€ 7,--

## Käse

Markt Käse mit Früchtesenf und Fruchtebrot  
€ 12,--