



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 marinierter Fenchel, Medjool Datteln, Wildkräuter,
grüne Oliven Tapenade und Rosmarin Gebäck

Hummer Bisque

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 mit Rucola,
dazu im Ofen gebackener Picandou und Gremolata
€ 15,--

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

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

Bunte Beete Lasagne mit Beete Schaum und geräuchertem Entenbrust Filet
€ 16,--

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

Hummer Bisque
€ 14,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Bärlauch Risotto mit gegrilltem Treviso, Ricotta Creme,
Walnüsse und Orangen Pulpe
€ 25,--

Frühlingszwiebel Gebäck mit sautierten Maitake und Nameko 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,--

Stubenkücken gefüllt mit Ziegenkäse und Bärlauch auf
Pasta Reis, Friggitelli 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,--