



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, Strauß von der Beutenmühle, Lamm von Johanna Huber, Blattsalate und 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 Birne.

0,1 l € 6,--



Staader Fährhaus 

Schmeck den Süden  
*Gastronomien*  
Baden-Württemberg

## Menü

Ballotine vom Kaninchen auf Auberginen Tatar  
mit Garten Kresse und Preiselbeeren

\*\*\*

Cremige Karotten Suppe mit geräucherten Datteln

\*\*\*

Gebratenes Karpfen Filet auf Basilikum Risotto  
mit Fenchel Salat und Safran Sauce

\*\*\*

Armer Ritter mit Rhabarber Kompott und Ricotta

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,  
gebeiztem Saibling und Felsbrocken Käse  
€ 16,--

Gegrillter grüner Spargel und Rhabarber mit Fourme d'Amber,  
Haselnüsse und Brioche Croûtons  
€ 16,--

Rucola und Kräuter auf Erbsen Crème mit Zitrusfrüchten,  
marinierter Gurke, Radieschen und Eiszapfen  
€ 15,--

Ballotine vom Kaninchen auf Auberginen Tatar  
mit Garten Kresse und Preiselbeeren  
€ 16,--

Cremige Karotten Suppe mit geräucherten Datteln  
€ 12,--

Bouillabaisse mit Jakobsmuschel, Gamba und Lachsforelle  
€ 14,--

## Die Hauptgerichte

### Vegetarisches

Im Ofen gegarter Lauch mit Pochiertem Ei,  
Zucchini Roulade, gebrannte Thymian Mandeln und Sauce Soubise  
€ 27,--

Gegrillte Maitake und Nameko Pilze auf weißem Spargel  
mit Frühlingszwiebeln, Sauce Hollandaise und Kartoffel Blini  
€ 27,--



## Fleisch

Saltimbocca vom Strauß mit hausgemachtem Rehschinken,  
Panisse, eingelegtem Blumenkohl und Paprika Coulis  
€ 35,--

Lammrücken im Spinat Mantel,  
dazu Honig Senf glasierte Champignons, Romesco,  
Schwarze Nüsse und Orangen Jus  
€ 39,--

## Fisch

Gebratenes Karpfen Filet auf Basilikum Risotto  
mit Fenchel Salat und Safran Sauce  
€ 39,--

## Desserts

Armer Ritter mit Rhabarber Kompott und Ricotta  
€ 12,--

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

Ingwer Crème Brûlée mit Aceto und Pfeffer marinierten Erdbeeren  
€ 12,--

Affogato  
€ 7,--

## Käse

Markt Käse mit Früchtesenf und Fruchtebrot  
€ 12,--