



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, Pilze vom Helchenhof Überlingen, Ziegenfrischkäse von Natürlich vom Höchsten, Kaninchen aus Meßkirch, Wild von Dingelsdorf, 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

Pinot Blanc, Goldbach vom Weingut Kress in Überlingen.

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

Gebackene Erbsenschoten auf Ricotta Zitronen Creme  
mit Auberginen Tatar und Ochsenherz Tomate

\*\*\*

Paprika Suppe mit schwarzem und rotem Reis, Salzgurke und Ingwer

\*\*\*

Kanninchen Ballotine und Reh Medaillon auf Spinat Püree  
mit karamalisierte Zwiebeln, Pistazien und Süßkartoffeln

\*\*\*

Oliven Öl Kuchen mit Schokoladeneis und Orangen Butter Mousse

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

Romansalat mit Kresse Vinaigrette, Felsbrocken,  
schwarze Bohnen und gehacktes Ei  
€ 15,--

Maitake Pilze und mariniertes grüner Spargel auf Sellerie Mousseline  
mit Sonnenblumen Brioche Brösel  
€ 16,--

Gebratenes Stör Filet auf Fenchelsalat mit  
Erdbeer Chutney und Kalamata Oliven  
€ 17,--

Gebackene Erbsenschoten auf Ricotta Zitronen Creme  
mit Auberginen Tatar und Ochsenherz Tomate  
€ 16,--

Paprika Suppe mit schwarzem und rotem Reis, Salzgurke und Ingwer  
€ 12,--

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

## Die Hauptgerichte

### Vegetarisches

Gebratenes Safran Risotto auf Karotten Sauce mit sautierten Kräutersaitlingen,  
Ziegenfrischkäse, Koriander und pochierte Äpfel  
€ 27,--

Kräuter Gnocchi mit Spitzkohl, Trüffel Pecorino und Spargel Schaum  
€ 27,--



## Fleisch

In Holunder und Preiselbeeren geschmorte Wildschwein Keule,  
dazu Spinat Servietten Knödel und Zucchini Rouladen  
€ 35,--

Kaninchen Ballotine und Reh Medaillon auf Spinat Püree  
mit karamalisierte Zwiebeln, Pistazien und Süßkartoffeln  
€ 39,--

## Fisch

Gegrilltes Mai Schollen Filet  
auf Spargel Mangold Lasagne mit Wildkräuter Pesto  
€ 39,--

## Desserts

Olivens Öl Kuchen mit Schokoladeneis und Orangen Butter Mousse  
€ 12,--

Rhabarber Kompott mit warmen Grießpudding und Baiser  
€ 12,--

Erdbeeren mit Pfeffer, Aceto und Buttermilch Semifreddo  
€ 12,--

Affogato  
€ 7,--

## Käse

Markt Käse mit Früchtesenf und Früchtebrot  
€ 12,--