



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.

Voluminöser Weißburgunder mit dezenter Säure.

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

Salat vom Zuckerschoten und Gewürzgurken  
mit eingelegter grüner Walnuss und Paprika Coulis

\*\*\*

Klare Tomaten Consommé mit getrockneten Datterini Tomaten

\*\*\*

Kaninchen Ballotine und Reh Medaillon auf Rattatouille Gemüse,  
Risotto und Burgunder Sauce

\*\*\*

Ziegenfrischkäse Crème Brûlée mit Lavendel

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

Auberginen Tatar im Crêpe mit Kresse, glasierte Kirschen  
und Karotten Vinaigrette

€ 15,--

Artischocken Boden mit Passionsfrucht, grüner Spargel,  
junge eingelegte Frühlingszwiebeln und Kräuter Frischkäse

€ 16,--

Mariniertes Norweger Lachs Filet mit Edelaustern Pilzen,  
Fenchel Dattel Salat und Aprikosen Chutney

€ 17,--

Salat vom Zuckerschoten und Gewürzgurken  
mit eingelegter grüner Walnuss und Paprika Coulis

€ 16,--

Klare Tomaten Consommé mit getrockneten Datterini Tomaten

€ 12,--

Kalte Erbsensuppe mit frischen Erbsen und Wachtelei

€ 12,--

## Die Hauptgerichte

### Vegetarisches

Gefüllte Zucchini Blüte mit Spinatservierten Knödel,  
Spinat Püree und braisierter Rhabarber

€ 27,--

Ricotta Agnolotti mit grüner Pepperoni,  
Trüffel Käse, breite Bohnen und Bärlauch Sauce

€ 27,--



## Fleisch

Paillard vom Kalbsrücken mit Pommes Macaire,  
Kohlrabi Orangen Rohkost und Senf Schaum  
€ 35,--

Kanninchen Ballotine und Reh Medaillon auf Rattatouille Gemüse,  
Risotto und Burgunder Sauce  
€ 39,--

## Fisch

Gegrilltes St. Pierre Filet mit karamellisierten Karotten,  
Rösti und Bouillabaisse Sauce  
€ 39,--

## Desserts

Gepfefferte Aceto Erdbeeren mit Minz Polenta und Mousse au Chocolat  
€ 12,--

Aprikosen mit warmen Grießpudding und Baiser  
€ 12,--

Ziegenfrischkäse Crème Brûlée mit Lavendel  
€ 12,--

Affogato  
€ 7,--

## Käse

Markt Käse mit Früchtesenf und Früchtebrot  
€ 12,--