



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, Wild von Dingelsdorf, Blattsalate und Kartoffeln von Christoph Schulin, Mehl von der Stelzenmühle. Früchte vom Obsthof Romer und Obsthof Marquart in Salem und Brot vom Eduards.

Wein des Monats

Savagnin, Großes Gewächs
vom Weingut Seckinger,
Niederkirchen bei Deidesheim

Mit zurückhaltender Frucht, Saftigkeit, Eleganz und Salzigkeit.

0,1 l - € 9,--

0,2 l - € 18,--

0,5 l - € 45,--



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Menü

Mariniertes Kabeljau Filet mit Shiitake Pilzen,
Fenchel Reis Salat und Aprikosen Sauce

Klare Tomaten Consommé mit getrockneten Datterini Tomaten

Stroganoff vom Bodensee Reh mit Rattatouille Gemüse
und Cous Cous

Johannisbeer Eis mit Sablés, Kapuziner und Crème Fraîche

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, dicke Bohnen,
junge eingelegte Frühlingszwiebeln und Kräuter Frischkäse

€ 16,--

Mariniertes Kabeljau Filet mit Shiitake Pilzen,
Fenchel Reis Salat und Aprikosen Sauce

€ 17,--

Salat von grünen Bohnen mit Wild Agnolotti,
eingelegter grüner Walnuss, Scamorza und Paprika Coulis

€ 17,--

Klare Tomaten Consommé mit getrockneten Datterini Tomaten

€ 12,--

Melonen Gazpacho mit Burrata und frische Erbsen

€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Gefüllte Zucchini Blüte mit gegrillter Zucchini,
Tomaten Sugo und Trüffel Risotto

€ 27,--

Ofen Manouri mit Spinat Servietten Knödel,
breite Bohnen und Safran Schaum

€ 27,--



Fleisch

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

Stroganoff vom Bodensee Reh mit Rattatouille Gemüse
und Cous Cous
€ 39,--

Fisch

Gegrilltes Seezungen Filet mit karamellisierten Kapern Karotten,
Rösti und Himbeer Sauce
€ 39,--

Desserts

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

Aprikosen mit warmen Grießpudding und Baiser
€ 12,--

Johannisbeer Eis mit Sablés, Kapuziner und Crème Fraîche
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Markt Käse mit Früctesenf und Früchtebrot
€ 12,--