



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, Ziegenkäse 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

Chardonnay Berglage
vom Weingut Vollmayer am Hohentwiel

Ein Hauch von Holz mit feiner Mineralität und Schmelz.

0,1 l - € 9,--

0,2 l - € 17,--

0,5 l - € 39,--



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Menü

Melonen Tatar mit Rucola, Maggia Pfeffer Vinaigrette,
geröstetem Fenchel und Gurke

Tomatisierte Fischsuppe mit Bodensee und Atlantik Fisch

Paillard vom Hirsch mit gegrillten Shiitake Pilzen,
hausgemachte Knöpfe, Brombeeren und Madeira Jus

Sommer Beeren mit Minze Parfait und Kapuziner 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

Melonen Tatar mit Rucola, Maggia Pfeffer Vinaigrette,
geröstetem Fenchel und Gurke
€ 15,--

Spitzkohl Salat auf bunten und getrockneten Tomaten mit Frühlingszwiebel Crêpe
€ 16,--

Zucchini-Blüte mit sautierten Pfifferlingen und Safran Schaum
€ 17,--

Bodensee Wild gefüllte Agnolotti mit eingelegter grüner Walnuss,
lange Lila Aubergine, dazu gehobeltem Scamorza Käse und Paprika Coulis
€ 17,--

Portulak Suppe mit karamellisierten Mandeln und Gänse Leber
€ 12,--

Tomatisierte Fischsuppe mit Bodensee und Atlantik Fisch
€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Gegrillter Ziegenmilch Käse auf braisierten Saison Gemüse,
Stachelbart Pilz und Aprikosen Sauce
€ 27,--

Trüffel Risotto mit Kohlrabi und Spinat Servierten Knödel,
dazu junge geschmorte Zwiebeln und Beete Sauce
€ 27,--



Fleisch

Lamm im Blätterteig auf Süßkartoffel Püree mit
Artischocken Rattatouille Gemüse und Joghurt Sauce
€ 35,--

Paillard vom Hirsch mit gegrillten Shiitake Pilzen,
hausgemachte Knöpfe, Brombeeren und Madaira Jus
€ 39,--

Fisch

Gebratene Bodensee Felchen Filet mit Herzogin Kartoffeln,
Linsensalat und Zitronen Kapern Butter
€ 39,--

Desserts

Pfirsich mit warmen Grießpudding und Baiser
€ 12,--

Sommer Beeren mit Minze Parfait und Kapuziner Mousse
€ 12,--

Geißhirtle (Birne) pochiert im Lavendelsud mit glasierten Aceto Kirschen
und Quitten Sorbet
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Markt Käse mit Früctesenf und Früchtebrot
€ 12,--