



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

Bunte marinierte und getrocknete Tomaten mit Pfirsich Chutney,
Radieschen, Tomaten Brot und Kapuziner

Tomatisierte Fischsuppe mit Bodensee und Atlantik Fisch

Kalbsrücken Medaillons mit Thymian auf Rucola Walnüss Knödel,
und Ratatouille, dazu Pistazien Pesto

Sommer Beeren mit Fermentierten Holunder
und Kardamom Kokosnuss Pannacotta

3 Gang Menü € 62,--

4 Gang Menü € 74,--

Wenn Sie gerne begleitende Weine zu den einzelnen
Gängen möchten dann sprechen Sie uns bitte an.



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Vorspeisen

Bunte marinierte und getrocknete Tomaten mit Pfirsich Chutney,
Radieschen, Tomaten Brot und Kapuziner
€ 15,--

Spargelbohnen mit Kohlrabi Orangen Rohkost und Gazpacho
€ 16,--

Gratinierte Lila Kartoffeln mit Artischocken Boden,
Spitzkohl, körniger Senf und Wachtelei
€ 17,--

Melonen und Zucchini Blüte auf Mais Safran Creme
Ziegenkäse mit geröstetem Stachelbart Pilz
€ 17,--

Kalbsbouillon mit Rosmarin Nocken
€ 12,--

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

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Pfifferling Lasagne mit Süßkartoffel, schwarze Nüsse und Mandel Beurre Blanc
€ 27,--

Basilikum Gnocchi auf Fenchel Püree mit Fenchel Salat
und Grüner Pfeffer Sauce
€ 27,--



Fleisch

Geschmorte Wildschwein Schulter mit Zucchini und Gurken,
auf Minz Joghurt, Buschbohnen und Aprikosen Jus
€ 35,--

Kalbsrücken Medaillons mit Thymian auf Rucola Walnüss Knödel,
und Ratatouille, dazu Pistazien Pesto
€ 39,--

Fisch

Gegrillter Lachs Filet mit Persillade, Gebratenes Risotto,
braisierte Gemüse und Bisque
€ 39,--

Desserts

Kirsch Eis mit Basilikum und Schokoladen Quark Kuchen
€ 12,--

Sommer Beeren mit Fermentierten Holunder
und Kardamom Kokosnuss Pannacotta
€ 12,--

Zwetschgen Vanille Flan mit Johannisbeeren Mousse
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Markt Käse mit Früctesenf und Früchtebrot
€ 12,--