



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

Grauburgunder Black Label
vom Weingut David Klenert, Kraichtal

Geschmeidig und cremig.

0,1 l - € 8,--

0,2 l - € 15,--

0,5 l - € 35,--



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 auf Ratatouille
mit Herzogin Kartoffeln und Kirschen

Sommer Beeren mit Fermentierten Holunder, Minz Parfait
und Kardamom Kokosnuss Crème

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

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 Salat, körniger Senf und Wachtelei
€ 17,--

Gegrillter Ziegenkäse auf Mais Safran Creme
mit Oliven und Champignons
€ 17,--

Zwetschgen Maultaschen mit Salbei Butter und Pistazien Brösel
€ 15,--

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

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Pfifferling Agnolotti mit Süßkartoffel Crème,
schwarze Nüsse und Grüner Pfeffer Sauce
€ 27,--

Basilikum Gnocchi auf Fenchel Püree mit Fenchel Salat
und Zitronen Basilikum
€ 27,--



Fleisch

Geschmorte Wildschwein Schulter mit Schmor Gurken,
Buschbohnen und Aprikosen Jus
€ 35,--

Kalbsrücken Medaillons auf Ratatouille
mit Herzogin Kartoffeln und Kirschen
€ 39,--

Fisch

Gegrilltes Kretzer 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, Minz Parfait
und Kardamom Kokosnuss Crème
€ 12,--

Zwetschgen Vanille Flan mit Johannisbeeren Mousse
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Markt Käse mit Früctesenf und Früchtebrot
€ 12,--