



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, Lamm von Hofgut Heggelbach, 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

Spitzkohlsalat mit Aioli, gebeiztem Lachs und Thai Basilikum

Kürbis Suppe mit gebratener Jakobsmuschel

Kalbsrücken Medaillons auf Ratatouille
mit Pommes Macaire und Kirschen

Profiterol gefüllt mit Walnüssen, dazu marinierte Feigen

3 Gang Menü € 64,--

4 Gang Menü € 76,--

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



Vorspeisen

Bunte marinierte, getrocknete Tomaten mit Pfirsich
und Polenta Schnitte
€ 15,--

Gelbe und gemusterte Beete mit Kartoffel Rösti und Ziegenfrischkäse
€ 16,--

Spitzkohlsalat mit Aioli, gebeiztem Lachs und Thai Basilikum
€ 17,--

Mung- und schwarze- Bohnen mit Focaccia, sautierte Pfifferlinge
und Pfeffer Dressing
€ 17,--

Lamm Consommé mit Zwetschgen Maultaschen
€ 15,--

Kürbis Suppe mit gebratener Jakobsmuschel
€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Süßkartoffel Lauch Gratin mit pochiertem Ei
und geschmorte Paprika
€ 27,--

Walnuss Servietten Knödel auf gelbem Karotten Püree,
karamellierte Zwiebeln und Burrata
€ 27,--



Fleisch

Kalbsleber auf Ratatouille mit Kartoffelstock
und glasierten Mirabellen und Senfschaum
€ 35,--

Cordon bleu vom Hirsch mit Parmesan und hausgemachtem Rehschinken,
Buschbohnen, Knöpfe und Kirsch Jus
€ 39,--

Fisch

Gegrilltes Kretzer Filet mit Persillade, Buchenpilzen,
gebratenes Risotto und Linsen Ragout
€ 39,--

Desserts

Profiterol gefüllt mit Walnüssen, dazu marinierte Feigen
€ 12,--

Madeira Sabayon und Grießpudding mit Meerrettich Pistazien Parfait
€ 12,--

Himbeer Sorbet mit Hippe und Holunder Mousse
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Markt Käse mit Früchtesenf und Früchtebrot
€ 12,--