



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, Strauß von der Beutenmühle, 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

Gutedel vom Weingut Sommerhalter aus
Mauchen, Markgräflerland

Unfiltriert, spritzig und frisch.

0,1 l - € 7,--

0,2 l - € 13,--

0,5 l - € 29,--



Staader Fährhaus



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Menü

Hausgeräuchertes Stör Filet auf Sellerie Püree mit glasierten Zwiebeln
und Gewürzgurken

Artischocken Suppe mit Kapuziner

Gegrilltes Kretzer Filet mit Servietten Knödel, Herbstbirne,
Fenchel Püree und Pernod Sauce

Lavendel, Salz und Karamell Crème Brûlée

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

Tomaten allerlei mit Pflaumen Chutney
und marinierten Bohnen
€ 15,--

Gebeizte Rehkeule mit Kürbis, sautierte Pfifferlinge und Paprika Schaum
€ 16,--

Hausgeräuchertes Stör Filet auf Sellerie Püree mit glasierten Zwiebeln
und Gewürzgurken
€ 17,--

Sauerampfer Risotto mit gebratener Jakobsmuschel und gegrillter Mais
€ 17,--

Bisque mit Felchen und Lachs
€ 12,--

Artischocken Suppe mit Kapuziner
€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Gegrillte Steinpilze auf hausgemachtem Brioche mit
Trüffel Peccorino, Mirabellen und Melonen Sauce
€ 27,--

Kräuter Gnocchi mit Walnuss, Mangold und Kokosnuss Schaum
€ 27,--



Fleisch

Entenbrust Filet mit Puntarelle gefüllt im Crêpe
auf Ratatouille und Orangen Jus
€ 35,--

Paillard vom Strauß auf Karotten und Petersilienwurzel Gemüse,
dazu Oliven, Polenta Ecken und Tomaten Sugo
€ 39,--

Fisch

Gegrilltes Kretzer Filet mit Servietten Knödel, Herbstbirne,
Fenchel Püree und Pernod Sauce
€ 39,--

Desserts

Profiterol mit Walnüssen und Schokolade, dazu marinierte Feigen
€ 12,--

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

Lavendel, Salz und Karamell Crème Brûlée
€ 12,--

Affogato
€ 7,--

Käse

Markt Käse mit Früchtesenf und Früchtebrot
€ 12,--