



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 gelben Karotten Püree mit
glasierten Zwiebeln, Gewürzgurken und Kapuziner Pesto

Bisque mit gegrillter Jakobsmuschel

Gegrilltes Kretzer Filet mit Servietten Knödel, Herbstbirne,
braisierter Fenchel 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

Marinierte Artischocken
mit Pfirsich Chutney und Fourme d'Ambert
€ 15,--

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

Hausgeräuchertes Stör Filet auf gelben Karotten Püree mit
glasierten Zwiebeln, Gewürzgurken und Kapuziner Pesto
€ 17,--

Ballotine vom Perlhuhn auf Kartoffel Salat mit getrockneten Tomaten
und Senf Vinaigrette
€ 17,--

Bisque mit gegrillter Jakobsmuschel
€ 12,--

Birnen Fenchel Suppe mit gebackene Iberico Oliven
€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Sauerampfer Risotto mit gegrilltem Mais
und Ziegenfrischkäse
€ 25,--

Gemüse Rösti und gegrillten Buchenpilzen
mit Polenta gefüllte Mangold Roulade und Safran Schaum
€ 25,--



Fleisch

Entenbrust Filet mit grünen Bohnen, Kräutercrepe,
Ratatouille und Orangen Jus
€ 35,--

Medaillon vom Strauß auf Karotten und Petersilienwurzel Gemüse,
cremiger Polenta, eingelegte grüne Walnuss und Tomaten Sugo
€ 39,--

Fisch

Gegrilltes Kretzer Filet mit Servietten Knödel, Herbstbirne,
braisierter Fenchel 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,--