Staader Fährhaus

Hausgemachter Kombucha	0,2 l	6 €
Hausgemachte Holunder Limonade	0,3 l	5,50 €
Gin	0,2 l	8 €
Mineralwasser Randegger Med. und Still	0,5 l	5,-- €
	0,75 l	7 €
Crémant d`Alsace Schwach & Fils, Hunawir, Elsass	0,1 l	8 €
Chardonnay Berglage, Weingut Vollmayer, Hohentwiel	0,1 l	8 €
Zibarte Rebholz, Liggeringen am Bodensee	2cl	7 €

Staader Fährhaus

Samstag, Montag

Mittags Karte

Radicchio Clementinen Salat mit Senf Vinaigrette
und / oder
Cremige Pilz Suppe
***
Marinierter Palmkohl und Linsen mit pochiertem Ei
und Blauschimmel Sauce
und / oder
Saltimbocca von der Forelle mit Kohlröschen,
Kartoffel Plätzchen und Paprika Sauce
und / oder
Wildschwein Goulasch
mit gebratenem Safran Risotto
***
Windbeutel mit Himbeer Ricotta Mousse

Affogato 7,-- €

2 Gang 24,-- €
3 Gang 30,-- € (mit Vorspeise und Dessert)
jeder weitere Hauptgang 15,-- €

Staader Fährhaus

Hausgemachter Kombucha	0,2 l	6 €
Hausgemachte Holunder Limonade	0,3 l	5,50 €
Gin	0,2 l	8 €
Mineralwasser Randegger Med. und Still	0,5 l	5,-- €
	0,75 l	7 €
Crémant d`Alsace Schwach & Fils, Hunawir, Elsass	0,1 l	8 €
Chardonnay Berglage, Weingut Vollmayer, Hohentwiel	0,1 l	8 €
Zibarte Rebholz, Liggeringen am Bodensee	2cl	7 €

Staader Fährhaus

Samstag, Montag

Mittags Karte

Radicchio Clementinen Salat mit Senf Vinaigrette
und / oder
Cremige Pilz Suppe
***
Marinierter Palmkohl und Linsen mit pochiertem Ei
und Blauschimmel Sauce
und / oder
Saltimbocca von der Forelle mit Kohlröschen,
Kartoffel Plätzchen und Paprika Sauce
und / oder
Wildschwein Goulasch
mit gebratenem Safran Risotto
***
Windbeutel mit Himbeer Ricotta Mousse

Affogato 7,-- €

2 Gang 24,-- €
3 Gang 30,-- € (mit Vorspeise und Dessert)
jeder weitere Hauptgang 15,-- €