Staader Fährhaus

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

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,
Entenbrust aus Meßkirch,
Wachtelei von der Beutenmühle,
Bodenseefisch vom Alfred,
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 Gastronomen Baden-Württemberg

Menü

Gerösteter Rosenkohl mit Radieschen, bunter Rettich,
Beete und Nuss Butter

***

Schwarzwurzel Schaum Suppe mit gerösteten Mandeln

***

Bodensee Kretzer Filets mit gebratenem Safran Risotto,
Rahmspinat und Safran Schaum

***

Nougat Flan mit Mousse au Chocolat auf marinierten Himbeeren

3 Gang Menü € 59,--
4 Gang Menü € 67,--

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

Staader Fährhaus

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Vorspeisen

Gerösteter Rosenkohl mit Radieschen, bunter Rettich,
Beete und Nuss Butter
€ 15,--

Fenchel Salat mit glasiertem Apfel, Wachtelei und Treviso
€ 16,--

Mit Lachs gefüllte Agnolotti in Kürbissud,
Kürbis Stroh und gebeizter Lachs
€ 17,--

Ballotine vom Perlhuhn auf Rotkraut, geröstete Maronen und Senf Sauce
€ 17,--

Schwarzwurzel Schaum Suppe mit gerösteten Mandeln
€ 12,--

Enten Consommé mit Pfifferling gefüllte Maultaschen
€ 12,--

Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Cremige Polenta mit Markt Pilzen, brasierter Chicorée,
pochierte Birne und Tomaten Sugo
€ 25,--

Kartoffel Rösti mit gegrilltem Ziegenkäse,
Kohlröschen, Beete Püree und sautierten Karotten
€ 25,--

Staader Fährhaus

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Fleisch

Entenbrust Filet gebraten mit Bergamotte Zitronen, Koriander und Zimtblüten, dazu Linsen und Pommes Macaire mit Honig Sauce
€ 37,--

Gegrillter Kalbsrücken Medaillons auf Kartoffel Stock
mit Pilz Servietten Knödel und Brokkolini
€ 35,--

Fisch

Bodensee Kretzer Filets mit gebratenem Safran Risotto,
Rahmspinat und Safran Schaum
€ 35,--

Desserts

Glasierte Apfel Tarte mit Basilikum Eis
€ 12,--

Nougat Flan mit Mousse au Chocolat auf marinierten Himbeeren
€ 12,--

Quitten Crème Brûlée
8,-- €

Affogato
€ 7,--

Käse

Markt Käse mit Früchtesenf und Früchtebrot
€ 12,--