

## Vorspeisen

**Rote Bete mit Ziegenkäse** 16 €      Versucherle 12 €

Rote Bete | Ziegenkäse | gereifter Balsamico | natives Olivenöl | geröstete Mandeln

**Ceviche vom Saibling** 18 €      Versucherle 12 €

Feinster Island Saibling | Tigermilch | Rote Zwiebel | grüner Apfel | Cashew

**Rindercarpaccio** 18 €      Versucherle 12 €

Feinstes Weiderind | gereifter Balsamico | natives Olivenöl | Petersilienpesto | frischer Parmesan | Blattsalate

**Vorspeisenvariation** 36 €

Bei der Vorspeisenvariation servieren wir Ihnen alle 3 Vorspeisen in der Tischmitte als Versucherle

## Suppen

**Badische Flädlesuppe** 7 €

Kräftige Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Frühlingskräuter

**Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele** 9 €

Pikantes Kokossüppchen | Zitronengras | Riesengarnele

**Rössle-Fischsuppe-Bouillabaisse auf unsere Art-** 15 €

Kräftige Fischsuppe | Fischfilets | Riesengarnele | Gemüse | Pesto

## Salate

**Salat mit Steak** 25 €

Rumpsteak 200 g | Kräuterbutter | Rohkostsalate | Blattsalate

**Salat mit Edelfischen** 25 €

Edelfischfilets vom Grill | Riesengarnele | Rohkostsalate | Aioli | Blattsalate

**Salat mit Riesengarnelen** 27 €

Riesengarnelen vom Grill | Rohkostsalate | Aioli | Blattsalate

## Aperitif Empfehlung

### Pinot Rosé Winzersekt

Weingut Martin Waßmer | Bad Krozingen-Schlatt | Markgräflerland  
0,1-8 €

## Unser Küchenchefmenü

Lassen Sie sich von einer kreativen und engagierten Speisefolge überraschen.  
Tischweise ist dieser Genuss sicherlich am schönsten.

3-Gänge 45 €      4-Gänge 50 €      5-Gänge 55 €

### Weinbegleitung in den tollen 0,375 l Flaschen

2019 RIESLING Nonnengarten VDP.Ortswein trocken  
Weingut Clemens Busch | Pünderich | Mosel 22 €

&

### 2016 VINO NOBILE DE MONTEPULCIANO

Weingut Trerose | Montepulciano | Toskana 23 €

## Saisonale Highlights

### Elztal-Rinderfilet – von unseren Elzacher Metzgern 36 €

200 g Rinderfilet | Rotweinzwiebelsauce | Kräuterkruste | grüner Spargel | Kartoffelkrapfen

### Rumpsteak vom Grill 31 €

Rumpsteak von der Schwarzwälder Färsch (250g) | Café de Paris-Butter | zweierlei Blumenkohl  
| Bratkartoffeln

### Rössle-Fischvariation 30 €    kleinere Portion 25 €

Dreierlei Edelfischfilets | Riesengarnele | Safransauce | knackiges Gemüse | Nudeln

## Wein des Monats

### 2021 CHARDONNAY trocken

Weingut Hunn | Gottenheim | Tuniberg  
0,1 – 4 €- 0,25 l – 9 €

## Rössle-Klassiker

### Rinderleber „sauer“ oder geröstet 21 €

Geschnetzelte Rinderleber mit kräftiger Balsamicosauce oder mit etwas feiner Bratenjus | Bratkartoffeln

### Gekochte Rinderzunge „Großmutter's Art“ 21 €      kleinere Portion 17 €

Gekochte und gesalzene Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | Nudeln

### Rahmschnitzel 20 €      kleinere Portion 17 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

### Kalbsfleischküchle 18 €      kleinere Portion 14 €

Hausgemachte Kalbsfleischküchle | Kräuterrahmsauce | frische Champignons | hausgemachte Knöpfe

### Cordon bleu 27 €      kleinere Portion 23 €

Mit Bergkäse und Elzacher Schinken gefülltes Kalbsschnitzel | Zitrone | Bratensauce | Pommes frites

## Vegetarisches

### Bärlauch-Schupfnudeln 22 €

Hausgemachte Bärlauch-Schupfnudeln | Grüner Spargel | Paprikasalsa | Ruccola | Mandeln

### Bergkäseknödel 23 €

Hausgemachte Bergkäseknödel | Cashewcrunch | grünes Gemüse | gebackenes Landei

## Für unsere jüngsten Gäste

### Knusperhähnchen 12 €

Hausgemachtes Knusperhähnchen | Kartoffelkrapfen | Karottengemüse

### Lachsfilet 15 €

Edelfischfilets vom Grill | Broccoli | Nudeln

(Selbstverständlich haben wir auch Nudeln, Schnitzel, Pommes frites für Ihre Jüngsten parat)

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.. Bei Allergien und Intoleranzen beraten wir Sie gerne.

## Gerichte von unserer Kreidetafel

**Seeteufel-Medaillons vom Grill** 34 € 28 € kleinere Portion

Rieslingschaum | Ratatouille | Risotto

**Filet vom weißen Heilbutt** 34 € 28 € kleinere Portion

Safransauce | grüner Spargel | Bärlauch-Schupfnudeln

**Hausgemachte Rehfleischküchle** 19 € 15 € kleinere Portion

Wachholderrahm | frische Champignons | Preiselbeeren | hausgemachte Knöpfe

## Desserts

**Crème Brûlée** 10 €

Crème Brûlée | Marinierte Erdbeeren | Joghurt-Limetteneis

**Schaumiges Erdbeer-Tiramisu** 9 €

Mascarponeschaum | Marinierte Erdbeeren | Erdbeersorbet

**Erdbeerbecher** 7 €

Vanilleeiskrem | Erdbeersorbet | Marinierte Erdbeeren | Schlagsahne

**Lauwarmer Apfelcrumble** 10 €

Butterstreusel | Karamellisierte Äpfel | Vanilleeiskrem

**Dessertvariation** 12 €

4 leckere Köstlichkeiten aus unserer Patisserie – Perfekt zum Teilen

**Eis, Eis Baby** - Lust auf eine Kugel hausgemachtes Eis- Je 2 €

Aprikose | Erdbeere | Vanille | Joghurt-Limette | Schokolade

### Mittwoch Ruhetag

Öffnungszeiten von Dienstag bis Montag

11.30 Uhr bis 15 Uhr ( Letzte Küchenbestellung 14 Uhr)

17 Uhr bis 22.30 Uhr (Letzte Küchenbestellung 20.30 Uhr)