

VORSPEISEN

Rote Bete mit Ziegenkäse (12 € / 9 € klein)
Marinierte Rote Bete / Monte Ziego Ziegenkäse / Olivenöl / Aceto Balsamico

Rindercarpaccio (15 € / 12 € klein)
Rinderfilet / alter Balsamico / Olivenöl / Parmesan / Ruccola

Vitello tonnato (15 € / 12 € klein)
Marinierte Kalbsrückenscheiben / Thunfischsauce / Ofentomaten / Ruccola

Kleine Rössle-Vorspeisenvariation (15 €)
Rindertatar / Rote Bete mit Ziegenkäse / Vitello tonnato

RÖSSLE KLASSIKER

Rinderleber "sauer" oder geröstet (15 €)
Geschnetzelte Rinderleber / Bratkartoffeln / Salatteller

Rinderzunge (17 € / 13 € klein)
Rinderzunge / Madeirasauce / Nudeln / Salatteller

Schweinefilet im Ganzen gebraten (19 € / 15 € klein)
Schweinefilet / Champignons / Rahmsauce / Spätzle / Blumenkohl

Rössle-Platte ab 2 Personen (20 €)
Schweinesteaks und -filet / Saucen / Champignons / Spiegelei / Gemüse / Spätzle / Pommes / Krokette

Kalbsfleischküchle (14 € / 10 € klein)
Fleischküchle / Rahmsauce / Champignons / Spätzle

Original Wiener Schnitzel (19 € / 15 € klein)
Risotto / 2 erlei Spargel / pochiertes Ei / Ofentomaten / Parmesan

SALAT – ABER NICHT NUR

Salat mit Steak (19 €)
Rumpsteak (200 g) / Kräuterbutter / Rohkostsalate / Blattsalate

Salat mit Fisch (19 €)
Fischfilets / Aioli / Tomate / Rohkostsalate / Blattsalate

SUPPEN

Badische Nudelsuppe (5 €)
Rinderkraftbrühe / Fadennudeln / Gemüse / Kräuter

Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele (6 €)
Kräftige Kokosmilchsuppe / Riesengarnele

Rössle-Bouillabaisse - Fischsuppe auf unsere Art - (12 €)
Kräftige Fischsuppe / Fischfilets / Riesengarnele / Aioli



MENÜ
DER SAISON
ZEIT FÜR
GENUSS

Frühlingsmenü

Spargelsalat mit Jakobsmuscheln (15 €)

Grüner Spargel -fein mariniert- / Jakobsmuscheln vom Grill / Ruccola

Kalbsfilet unter der Kräuterkruste (27 €)

Zartes Kalbsfilet aus heimischer Aufzucht / Rotweinzwiebelsauce / Kohlrabi / Parmesankrapfen

Schokoladenkuchen (8 €)

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern / Karamelleiskrem / Vanillebirnen

45 €

Dieses Menü servieren wir Ihnen am liebsten tischweise.

WEIN
TIPP

Mit diesen Weinen wird das Genusserlebnis perfekt!

2016 Huber Grauburgunder trocken

Julian Huber, Malterdingen / Breisgau

0,75 – 33 €

2014 Cûveé CALMO -Cabernet/ Merlot / Syrah

Martin Wassmer, Bad Krozingen / Markgräflerland

0,75 – 35 €

DAS KÜCHENCHEFMENÜ

3 Gang 38 €

4 Gang 43 €

5 Gang 49 €

Sie entscheiden: Fisch oder Fleisch, oder Fisch & Fleisch. Alles andere entscheidet unsere Küchencrew!

Lassen Sie sich von einer kreativen und engagierten Speisefolge überraschen, die Sie so schnell nicht vergessen werden. (Das Küchenchefmenü servieren wir Ihnen am liebsten tischweise)

FRISCH AUF DEN TISCH FÜR UNSERE JÜNGSTEN

Knusperhähnchen (7 €)

Hähnchenbrust im Knuspermantel / Kartoffelkrapfen / Karotten

Kabeljau in Knusperpanade (8 €)

Kabeljau gebacken / Pommes frites / Mayonnaise

Selbstverständlich servieren wir Ihren Kindern auch Kinderschnitzel (Schwein o. Kalb),

Pommes Frites mit Ketchup / Spätzle mit Sauce usw.

Sprechen Sie uns bitte an wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Unser Küchenchef berät Sie dann individuell.

Was wäre Ihr Essen im Rössle ohne unsere feinen Aperitifs?



Rhabarber- Hugo 2018 (5,50 €)

Hausgemachte Rhabarberessenz / Winzersekt / Eis / Minze / Zitrone

BESTES FLEISCH

Rib Eye "Männertraum" (28 €)

350 g feinstes Färsen-Rib Eye Steak

Rumpsteak (24 €)

250 g feinstes Schwarzwälder Färsenroastbeef

Rinderfilet (29 €)

200 g Rinderfilet „Metzgerei Thomas Winterhalter“

Unser Chateaubriand (27 €)

250 g feinstes Nebraska Prime Beef Schulterfilet

Saucen: Sauce Béarnaise, Barbecuesauce, Rotweinzwiebelsauce, Pfeffersauce, Kräuterbutter

Beilagen: Pommes dauphine, Pommes frites, Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzle, Nudeln

Diese Fleischgerichte sind inklusive Gemüse. Jeweils eine Beilage und eine Sauce können individuell gewählt werden und sind im Preis inbegriffen!



Ein kräftiger Rotwein oder Rosé passt perfekt zu den Fleischgerichten!

2015 Rosé, Sophie Helene QbA trocken

Christoph Hammel / Kirchheim

0,1 l - 3,20 €

0,25 l - 6,50 €

0,5 l - 12,80 €

0,75 l - 18,50 €

2015 PRIMIUS Primitivo di Manduria DOC

Cantina San Donaci / Apulien

0,1 l - 3,50 €

0,25 l - 6,90 €

0,5 l - 13,50 €

0,75 l - 20 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Grüner Spargel mit Parmesankrapfen (18 €)

Glasierter grüner Spargel / Sauce Hollandaise / Ofentomaten / Parmesan

Bärlauchrisotto mit Spargel (17 €)

Cremiges Risotto / Bärlauchpüree / grüner Spargel / Blumenkohl / Parmesan

FEINES VON LAND UND FLUSS

Perlhuhnbrust (21 €)

Perlhuhnbrust "kross gebraten" / Thymianjus / grüner Spargel / Kartoffellkrapfen

Schwarzwaldforelle vom Grill (16 €)

Feinste Ortenauer Forelle vom Grill / Zitrone / Kräuterbutter / Petersilienkartoffeln

Rössle-Fischvariation (21 € - 18 € klein)

Zander / Lachsfilet / Riesengarnele / Safransauce / Gemüse / Nudeln