

Unser erstes Highlight im neuen Jahr 2021

Das 3-Königsmenü mit 2 tollen Weinen vom VDP-Weingut Dr.Heger / Ihringen

Pfeifles Münsterflûte mit aufgeschlagener Umamibutter

**

Marinierter Kalbstafelspitz mit Misocrème, Lauchzwiebel und Ofentomate

**

Thaicurrykreamsüppchen

**

Duett von feinstem Schulterfilet und Roastbeef vom Rind unter der Kräuter-Zwiebelkruste mit Rotweinsauce, geschmortem Wurzelgemüse und Petersilienknöpfe

**

Dreikönigsdessert mit Mascarpone, Orange und Schokolade

85 € für 2 Personen inklusive Weinbegleitung

Weinbegleitung ausgesucht von Joachim Heger

2016 Ihringer Spätburgunder VDP.Ortswein trocken 0,375 l

2018 Ihringer Grauburgunder VDP.Erste Lage trocken 0,375 l

Das Menü liefern wir Ihnen vom 6. bis 9.Januar in die Regionen
Elztal, Freiburg, Kaiserstuhl, Breisgau, Emmendingen

Lieferpauschale 5 €

Endlich Butter bei die Fische..

Wir haben etwas tüfteln müssen aber jetzt sind wir bereit:

Die Seeteufelbox

**Bretonischer Seeteufel unter einer Kruste von provenzialischen Kräutern mit Safransauce,
Lauchgemüse und Kräuterkartoffeln**

22 €

Dieses Gericht ist total schnell finalisiert. Die Sauce wird aufgekocht, die Kartoffeln werden angebraten und der Fisch wird mit der Kruste und dem Lauch im Backofen vollendet.

Voilà – ein Fischgericht wie im Restaurant.

Unsere Genussboxen

Rössle To Go Genussboxen aus dem Rössle für Ihre eigenen 4 Wände!
Mit unseren Genussboxen wird es zum Gaumenschmaus in nur wenigen Handgriffen.
Bestellen Sie einfach eine Box und lassen Sie sich „Rössle-Küche“ zuhause schmecken.
In den Boxen finden Sie eine genaue Beschreibung der Zubereitungen.

Candlelightbox Seeteufel

Pfeifle Münsterflûte mit aufgeschlagener Tomatenbutter / Thaicurrysüppchen / Bretonischer Seeteufel unter einer Kruste von provenzialischen Kräutern mit Safransauce, Lauchgemüse und Kräuterkartoffeln / Variation von Mascarpone, Orange und Schokoladen

€ 74 für 2 Personen

Candlelightbox DELUXE

Pfeifle Münsterflûte mit aufgeschlagener Tomatenbutter / Thaicurrysüppchen / Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Rotweinzwiebelsauce, Ofengemüse und gebratenen Kartoffelknödel / Schokoladenkuchen mit Sauerkirschkompott

€ 90 für 2 Personen

Tapas Box Rössle-Tapas-Box mit Kürbissüppchen

(vakuumiert muss nur noch erhitzt werden) Grillgemüse, Glasnudelsalat, Cous-cous, Schwarzwälder Schinke, Vitello tonnato, Tomatenbutter und zweierlei Brot 22 €

Wildbox

- Feinste Rehfleischküchle / Wachholderrahmsauce / Knöpfle / Apfelrotkraut 15 €

Wildbox 2

- Geschmorter Rehbraten / Burgundersauce / Knöpfle / Apfelrotkraut 20 €

Schweinefiletbox

Schweinefilet unter der Kräuterkruste / Rotweinzwiebelsauce / Schmorgemüse / Kartoffelknödel 17 €

Roastbeefbox

Roastbeef unter der Kräuterkruste / Rotweinzwiebelsauce / Schmorgemüse / Kartoffelknödel 22 €

Kalbsbox

- Feinste Kalbsfleischküchle / Kräuterrahmsauce / Knöpfle 12 €

Unsere Menü und Wein Candlelightboxen

Rössle x Genuss hoch 4 x Weingut Köbelin Candlelightbox für 2 Personen

„Pfeifle-Münsterflûte“ mit aufgeschlagener Tomatenbutter

Kürbiscrèmesüppchen mit Ingwer und Zitronengras aromatisiert

Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Rotweinzwiebelsauce, Ofengemüse und gebratenen Kartoffelknödel

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Sauerkirschkompott

Weinbegleitung:

2019 Nik Weis Schiefer Riesling / Weingut Nik Weis-Leiwen, Mosel-Saar-Ruver 0,375 l

2018 Spätburgunder Holzfassausbau / Weingut Arndt Köbelin 0,75 l

90 EUR für 2 Personen mit Wein

70 EUR für 2 Personen ohne Wein

Die Rössle X Höfflin Candlelightbox für 2 Personen

„Pfeifle-Münsterflûte“ mit aufgeschlagener Tomatenbutter

Vitello tonnato mit feinsten Thunfischsauce und Ofentomaten

Zweierlei vom Rind: Geschmorte Ochsenbacke und Roastbeef unter einer Kräuterkruste mit Rotweinzwiebelsauce, Ofengemüse und Kartoffelknödel

Variation von Mascarpone, Orange und Schokolade

Weinbegleitung:

2018 Grauburgunder „vom Löss“

2011 Spätburgunder Schambach

jeweils in der schicken 0,375 l Flasche

90 EUR für 2 Personen mit Wein

75 EUR für 2 Personen ohne Wein

Im Weckglas

Rössle-Salatsauce perfekt für Feldsalat und Blattsalat 400 ml – 8 €

Hummercrèmesüppchen 400 ml – 7,50 €

Thaicurrysüppchen 400 ml – 6,50 €

Blumenkohlcrèmesüppchen 400 ml – 4,50 €

Selleriecrèmesüppchen 400 ml – 4,50 €

Warme Gerichte mmer
Donnerstag - Sonntag von 12-18 Uhr
(plus 5. Und 6.Januar)

Feines Rahmschnitzel vom Elztäler Hausschwein mit feiner Kräuterrahmsauce und hausgemachten Knöpfle 15 €

Cordon bleu mit Rahmsauce und hausgemachten Knöpfle 16 €

Hausgemachte Rehfleischküchle mit Wachholderrahmsauce, Preiselbeeren, frischen Champignons und hausgemachten Knöpfle 14 €

Eingelegtes Wildschweinpfeffer aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren, frischen Champignons und hausgemachten Knöpfle 19 €

Geschmorter Rehbraten aus heimischer Jagd mit Burgundersauce, Preiselbeeren und hausgemachten Knöpfle 19 €

Hausgemachte Kalbsfleischküchle mit Rahmsauce, frischen Champignons und hausgemachten Knöpfle 13 €

Dessert und Vorspeisen

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Sauerkirschkomptt 5 €

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und Ofentomaten 12 €

Bestellung für alle hier angebotenen Artikel via
Whatsapp 016091301159