

**Ab sofort mit wieder mit vegetarischer Variante:
Das neue Candlelightmenü vom 21. bis 24. Januar 2021**

Pfeifle Munsterflûte mit aufgeschlagener Tomatenbutter

Couscous mit Umamicrème und gebläutem Sashimi vom Thunfisch
oder

Cous-cous mit Umamicrème und mariniertem Gemüsespieß

—
Selleriecrèmesüppchen

—
Hauptgericht:

Gelbes Thaicurry mit Fregola Sarda und buntem Gemüse

oder

Feinstes Schulterfilet "Café de Paris" mit Thymianjus, Ofengemüse und Petersilienknödelchen

oder

Feinster bretonischer Seeteufel mit Safransauce, Lauchgemüse und Kräuterkartoffeln

—
Candlelightdessert mit Ricotta, Schokolade und Orange

2018 Kaiserstuhl Grauburgunder trocken

Johannes Landerer, Oberrotweil / Kaiserstuhl

45 € mit Rinderfilet oder Seeteufel / Person

35 € als vegetarisches Menü- / Person

-ohne Wein MINUS 5 € / Person

**Bestellung für alle hier angebotenen Artikel via
Whatsapp 016091301159**

Tapas Box Rössle-Tapas-Box mit Kürbissüppchen

(vakuumiert muss nur noch erhitzt werden) Grillgemüse,

Glasnudelsalat, Cous-cous, Schwarzwälder Schinken, Vitello tonnato,

Tomatenbutter und Pfeifle Münsterflûte 22 €

Unsere Genussboxen und Einzelgerichte **zum schnellen finalisieren zuhause**

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.

Genussbox 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

Genussbox DELUXE

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

€ 90 für 2 Personen

Rehfleischküchle

- Feinste Rehfleischküchle / Wachholderrahmsauce / Knöpfle / Apfelrotkraut 15 €

Rehbraten

- Geschmorter Rehbraten / Burgundersauce / Knöpfle / Apfelrotkraut 20 €

Entenkeule

- Barbarie-Entenkeule „kross aus ihrem Ofen“ / Rotweinzwiebelsauce /
Apfelrotkraut / Kartoffelknödel 17 €

Roastbeef

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

Kalbsfleischküchle

- Feinste Kalbsfleischküchle / Kräuterrahmsauce / Knöpfle 12 €

Seeteufel

- Seeteufel unter einer provencialisichen Kräuterkruste / feinste Safransauce /
Lauchgemüse / Kräuterkartoffeln 22 €

Unsere Menü und Wein Genussboxen

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 Heidelbeerkompott

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 Genussbox für 2 Personen

„Pfeifle-Münsterflûte“ mit aufgeschlagener Tomatenbutter

Dreierlei vegetarische Tapas : Couscous, Grillgemüse und Glasnudelsalat

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

Variation von Ricotta, 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 €

Süsskartoffelcrèmesüppchen 400 ml – 4,50 €

Selleriecrèmesüppchen 400 ml – 4,50 €

Feinstes Rehragout 400 ml – 10 €

Warme Gerichte immer

Donnerstag - Sonntag von 12-18 Uhr

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 Rehragout 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 Heidelbeerkompott 5 €

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und Ofentomaten 12 €

**Bestellung für alle hier angebotenen Artikel via
Whatsapp 016091301159**