

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

Pfeifle Munsterflûte mit aufgeschlagener Tomatenbutter

**Couscous mit Umamicréme und geflammtem Sashimi vom Thunfisch  
oder**

**Cous-cous mit Umamicréme 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 Münsterflüte 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 Münsterflüte mit aufgeschlagener Tomatenbutter / Thaicurrysüppchen /  
Rinderfilet unter der Kräuterkruste mit Rotweinzwiebelsauce, Ofengemüse und  
gebratenen Kartoffelknödel / Schokoladenkuchen mit Sauerkirschkompost

**€ 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 provenzialischen 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

Kürbiscrémesüppchen mit Ingwer und Zitronengras aromatisiert

**Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Rotweinzwiebelsauce, Ofengemüse und gebratenen Kartoffelknödel**

**Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Heidelbeercompott**

**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 €

Hummercrémesüppchen 400 ml – 7,50 €

Thaicurrysüppchen 400 ml – 6,50 €

Süßkartoffelcrémesüppchen 400 ml – 4,50 €

Selleriecrémesüppchen 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 Heidelbeerkompt 5 €  
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und Ofentomaten 12 €

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