

## **Feinschmeckermenü @home 25.-28.Februar 2021**

**Pfeifle Münsterflûte mit aufgeschlagener Tomatenbutter**

**\*\***

**Knackiger Römersalat mit Ofentomaten, Grillgemüse und Couscous**

**\*\***

**Crèmesüppchen von Blumenkohl mit Mandelcrunch**

**\*\***

**Feinstes Roastbeef unter einer Pilzkruste mit Thymianjus, grünem Gemüse  
und Kartoffelklößchen**

**oder**

**Feinstes Skreifilet unter einer Kräuterkruste mit Safransauce, grünem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln**

**oder**

**Knackiges Gemüse mit gelbem Thaicurry und Fregola sarda**

**\*\***

**Mascarpone / Schokolade /Mango**

**49 € mit Skrei oder 39 € als vegetarische Variante inklusiver einer Flasche  
Wein / 2 Personen**

### **Weinauswahl:**

**2019 Weissburgunder „Bis in die Puppen“ trocken  
Bettina Schumann, Königschaffhausen | Kaiserstuhl**

**oder**

**2019 Oberrotweiler Sauvignon blanc trocken  
Johannes Landerer, Oberrotweil | Kaiserstuhl**

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

### **Tapas Box Rössle-Tapas-Box mit Thaicurrysüppchen**

(vakuumiert muss nur noch erhitzt werden) Grillgemüse, Römersalat,  
Glasnudelsalat, Cous-cous, Schwarzwälder Schinken, Vitello tonnato,  
Tomatenbutter und Pfeifle Münsterflûte 24 €

## 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 Roastbeef**

Pfeifle Münsterflûte mit aufgeschlagener Tomatenbutter / Thaicurrysüppchen /  
Roastbeef unter einer Kräuterkruste mit Rotweinzwiebelsauce, Ofengemüse und  
Kartoffelknödel / Variation von Mascarpone, Orange und Mango

**€ 68 für 2 Personen**

#### **Genussbox Fisch mit feinstem Skrei**

Pfeifle Münsterflûte mit aufgeschlagener Tomatenbutter / Thaicurrysüppchen / Skrei  
unter der Kräuterkruste mit feinsten Safransauce, grünem Gemüse und  
Kräuterkartoffeln / Schokoladenkuchen mit Mango

**€ 68 für 2 Personen**

#### **Rehfleischküchle**

- Feinste Rehfleischküchle / Wachholderrahmsauce / Knöpfle / Apfelrotkraut 15 €

#### **Hirschbraten**

- Geschmorter Simonswälder Hirsch / Burgundersauce / Knöpfle / Apfelrotkraut 20 €

#### **Entenkeule**

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

#### **Roastbeef**

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

#### **Kalbsfleischküchle**

- Feinste Kalbsfleischküchle / Kräuterrahmsauce / Knöpfle 12 €

#### **Skreifilet**

- Feinstes norwegisches Skreifilet unter einer Kräuterkruste mit Safransauce,  
grünem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 22 €

## Hier kommen unsere Salatvariationen für Euch

Römersalat mit Kräuterdressing, gegrilltem Gemüse, Couscous,  
Ofentomaten und Sonnenblumenkerne

7 €

Optional:

Roastbeef Café de Paris + 14 €

Skrei unter einer provenzalischen Kräuterkruste + 14 €

Das Dressing für den Salat kommt separat. Roastbeef und/oder Seeteufel werden ganz  
einfach im Backofen von Euch finalisiert.

Als Ergebnis habt bekommt Ihr einen knackigen, frischen Salat mit tollem Fisch oder Fleisch  
oder gerne auch nur den Salat.

---

---

### **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 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 oder vakuumiert für die Speisekammer

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

Thaicurrysüppchen 400 ml – 6,50 €

Süskartoffelcrèmesüppchen 400 ml – 4,50 €

Selleriecrèmesüppchen 400 ml – 4,50 €

Feinstes Hirschragout 400 ml – 10 €

## **Dessert und Vorspeisen**

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Mangokompott 5 €

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und Ofentomaten 12 €

Variation von Mascarpone, Mango und Schokolade 6 €

Knackiger Römersalat mit Ofentomaten, Mozzarella, gerösteten Sonnenblumenkernen und Cous-cous 7 €

## **Warme Gerichte immer**

### **Donnerstag - Sonntag von 12-18 Uhr**

Hausgemachter Sauerbraten mit Burgundersauce und hausgemachten Knöpfe 15 €

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

Cordon bleu mit Rahmsauce und hausgemachten Knöpfe 16 €

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

Eingelegtes Hirschragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren, frischen Champignons und hausgemachten Knöpfe 19 €

Geschmorter Hirschbraten aus heimischer Jagd mit Burgundersauce, Preiselbeeren und hausgemachten Knöpfe 19 €

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

**Bestellung für alle hier angebotenen Artikel via**

**Whatsapp 016091301159**