

**Ab sofort wieder mit vegetarischer Variante:
Das neue FRÜHLINGSMENÜ MÄRZ 2021 @home**

Pfeifle **Münsterflûte** mit aufgeschlagener Tomatenbutter

Frühlingssalatbowl mit **Cous-cous, Grillgemüse, Ofentomaten** und **Salatherzen**

Blumenkohlsüppchen mit **Frühlingskräutercrunch**

Hauptgericht zur Wahl:

Feinstes **Schulterfilet** unter einer **Kräuterkruste**
mit **Rotweinzwiebelsauce, grünem Spargel** und **Bärlauchgnocchi**

oder

Feinstes norwegisches **Skreifilet** unter der **Kräuterkruste** mit **Hummersauce,**
grünem Spargel und **Bärlauchgnocchi**

oder

Feinste **Bärlauchgnocchi** mit **grünem Spargel, Parmesancreme** und **Croûtons**

Variation von weißer **Schokolade, Rhabarber** und **Mascarpone**

2019 Oberrotweiler Grauburgunder trocken

Johannes Landerer, Oberrotweil / Kaiserstuhl

2019 Sauvignon Blanc „GLADSTONE“ trocken

Johner Estate, Wairarapa / Neuseeland -
Zweitweingut von Weingut Johner Bischoffingen

49 € mit Rinderfilet oder Skrei / Person

39 € als vegetarisches Menü- / Person

Immer eine Flasche Wein je 2 Personen

-ohne Wein MINUS 5 € / Person

**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 Mûnsterflûte 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 Mûnsterflûte mit aufgeschlagener Tomatenbutter / Thaicurrysüppchen /
Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Rotweinzwiebelsauce, grünem
Frühlingsgemüse und gebratenen Kartoffelknödel / Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Mangokompott
€ 68 für 2 Personen

Rehfleischküchle

- Feinste Rehfleischküchle / Wachholderrahmsauce / Knöpfle / Apfelrotkraut 15 €

Hirschbraten

- Geschmorter Rehbraten / Burgundersauce / Knöpfle / Apfelrotkraut 20 €

Entenkeule

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

Roastbeef

- Roastbeef unter der Kräuterkruste / Rotweinzwiebelsauce / grünes Frühlingsgemüse
/ Kartoffelknödel 22 €

Kalbsfleischküchle

- Feinste Kalbsfleischküchle / Kräuterrahmsauce / Knöpfle 12 €

Skreifilet

- Feinstes norwegisches Skreifilet unter einer provencialisichen Kräuterkruste / feinste
Safransauce / grünes Frühlingsgemüse / Kräuterkartoffeln 22 €

Im Weckglas oder vakuumiert für die Vorratshaltung

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

Thaicurrysüppchen 400 ml – 6,50 €

Sellerie-Petersilienwurzelcrèmesüppchen 400 ml – 4,50 €

Blumenkohlcrèmesüppchen 400 ml – 4,50 €

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 €

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

Dessert und Vorspeisen

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Mangokompott 5 €

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und Ofentomaten 12 €

Frühlingsalatbowl mit Cous-cous, Grillgemüse , Ofentomaten und Salatherzen 8 €

Variation von Mascarpone, Rhabarber und weißer Schokolade 6 €

Liefergebühr 5 € / LIEFERUNG

Wir liefern freitags, samstags und sonntags nach

FREIBURG, EMMENDINGEN, KAISERSTUHL, BREISGAU, KINZIGTAL, WALDKIRCH,
DREISAMTAL