

Rössle Genussboxen Frühling 2021

BESTELLUNG PER WHATSAPP ODER SMS 0160 9130 11 59

Unsere Genussboxen versprechen Restaurantqualität @home.
Mit wenigen Handgriffe werden die Gerichte finalisiert. Es sind keine größeren Kochkenntnisse nötig.

Genussbox Spargel

Portion feinster Markgräfler Stangenspargel (300g) mit Zitronen-Butter-Sauce und Kräuterkartoffeln 22 €

Genussbox Kalbssteak

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak unter einer Kräuterkruste mit Rotweinsauce, zweierlei Spargel und hausgemachten Gnocchi 22 €

Genussbox Roastbeef

Roastbeef „Cafe de Paris“ mit Rotweinzwiebelsauce, knackigem Frühlingsgemüse und Bärlauchgnocchi 22 €

Genussbox „Bärlauchgnocchi“

Hausgemachte Bärlauchgnocchi mit zweierlei Spargel, Parmesancréme und Croûtons 12 €

Genussbox „Rehfleischküchle“

Hausgemachte Rehfleischküchle, Wachholderrahmsauce, Knöpfle 13 €

Genussbox „Entenkeule“

Entenkeule „kross aus Ihrem Ofen, Rotweinzwiebelsauce, Apfelrotkraut, Kartoffelgnocchi 17 €

Für die Speisekammer:

Portion badischer Spargel (300g) 14 €

Weckglas Spargelcrémesüppchen (400 g) 5 €

Rössle-Salatsauce (400 g) 8 €

Pfeifle Münsterflûte mit Tomatenbutter 5 €

Rinderkraftbrühe mit Flädle (500 ml plus Flädle) 5 €

LIEFERGEBÜHR 5 €

FRÜHLINGSMENÜ

Das Frühlingsmenü kommt mit einer genauen Anleitung. Es kann ohne größere Kochkenntnisse vollendet werden. Eine genaue Anleitung sowie ein Ablaufplan liegt dem Menü bei.
Genuss pur auch ohne Restaurant.

Pfeifle **Münsterflûte** mit aufgeschlagener Tomatenbutter

Marinierter Kalbstafelspitz mit Frühlingskräutern, Misocréme und gerösteten Cashewnüssen

Spargelcrèmesüppchen mit Frühlingskräutercrunch

Hauptgericht zur Wahl:

Feinstes **Schulterfilet** unter einer **Kräuterkruste**
mit **Rotweinzwiebelsauce, Frühlingsgemüse und Kartoffelgnocchi**
oder

Feinstes **Zanderfilet** mit **zweierlei Spargel** in Kräuterrahm und **Kartoffelgnocchi**
oder

Feinste **Bärlauchgnocchi** mit **zweierlei Spargel, Parmesancréme und Croûtons**

Variation von **Schokolade, Erdbeeren und Mascarpone**

Weinbegleitung

2020 Rosé VDP.Gutswein trocken
Weingut St.Antony, Nierstein

2020 Chardonnay VDP.Gutswein trocken
Weingut St.Antony, Nierstein

49 € mit Roastbeef oder Skrei / Person
39 € als vegetarisches Menü- / Person
inklusive einer Flasche Wein Ihrer Wahl für jeweils 2 Personen

ERGÄNZUNG / SUPPLEMENT

PORTION FEINSTER WEISSE STANGENSPARGEL FERTIG GEKOCHT MUSS NUR NOCH
ERWÄRMT WERDEN 300 G – 14 EURO

KIDSMENÜ

Hausgemachte Kalbsfleischküchle mit Rahmsauce und hausgemachten Knöpfle 7 €
Liefergebühr 5 €

Warme Gerichte „ready to eat“

Diese Gerichte können wir Ihnen auch kalt liefern zum erwärmen – Die Qualität ist aber „ready to eat und heiß“ deutlich besser

Portion Markgräfler Stangenspargel (300 g) mit Zitronen-Butter-Sauce, Kratzete und Schwarzwälder Schinken
22 €

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Rahmsauce und hausgemachten Knöpfle
15 €

Hausgemachte Kalbsfleischküchle mit Rahmsauce und hausgemachten Knöpfle
12 €

Rahmschnitzel mit Rahmsauce und hausgemachten Knöpfle
15 €

Vorspeisen
Vitello tonnato mit Kapernäpfel 12 €

Marinierter Kalbstafelspitz mit Frühlingskräutern, Misocréme und gerösteten Cashewnüssen 12 €

Romanasalat mit Grillgemüse, Ofentomaten und Balsamicorahmdressing 7 €

Dessert
Variation von Schokolade, Erdbeeren und Mascarpone 7 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Mango-Orangenragout 5 €

Flüssiges Glück aus Trauben 😊

2019 Grüner Veltliner „Ried Kreutles“ Federspiel
Emmerich Knoll, Wachau – 0,75 l - 19 €

Pinot Rosé Winzersekt brut
Franz Keller, Oberbergen – 0,75 l - 18 €

Wir sind Freitag bis Sonntag für Sie am Start.