

# 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 feinsten 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, Parmesancrème 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 Spargelcrèmesüppchen ( 400 g) 5 €

Rössle-Salatsauce (400 g) 8 €

Pfeifle Münsterflûte mit Tomatenbuter 5 €

Rinderkraftbrühe mit Flädle (500 ml plus Flädle ) 5 €

**LIEFERGEBÜHR 5 €**

## FRÜHLINGSMENÜ

Das Frühlingmenü 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, Misocrème 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, Parmesancrème** 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 WEISSER STANGENSPIRGEL 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, Misocrème 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.