

BESTELLUNG PER WHATSAPP ODER SMS 0160 9130 11 59

Muttertagsmenü und Vatertagsmenü und Genießermenü gültig vom 6.5.2021 bis 22.5.2021

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

Bunte marinierte Tomaten mit feinstem Mozzarella und gerösteten
Macadamianüssen

Thaicurrysüppchen - Unser Klassiker -

Hauptgericht zur Wahl:

Feinstes Rinderfilet unter einer Kräuterkruste
mit Rotweinzwiebelsauce, Frühlingsgemüse und Parmesangnocchi
oder

Feinstes Seeteufelfilet, Frühlingsgemüse mit zweierlei Spargel, Safransauce und
Parmesangnocchi
oder

Gebackene Parmesanküchle, Frühlingsgemüse mit zweierlei Spargel,
Parmesancreme und Croûtons

Zweierei Mousse - Erdbeer und Valrhona-Schokolade - mit marinierten
Erdbeeren

Weinbegleitung

2020 Rosé VDP.Gutswein trocken

Weingut St.Antony, Nierstein

2020 Grauburgunder "Schwarze Erde" trocken

Weingut Johannes Landerer, Oberrotweil

49 € mit Rinderfilet oder Seeteufel / Person

39 € als vegetarisches Menü- / Person

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 €

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, Parmesancreme 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 €

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 Knöpfe

15 €

Hausgemachte Kalbsfleischküchle mit Rahmsauce und hausgemachten Knöpfe

12 €

Rahmschnitzel mit Rahmsauce und hausgemachten Knöpfe

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 Donnerstag bis Sonntag für Sie am Start.