

LIEBE GÄSTE, WIR SIND SEHR GLÜCKLICH, DASS SIE WIEDER BEI UNS SIND!

Sie haben ein persönliches Exemplar unserer Speisekarte mit einem großen Auszug der Getränkekarte in Ihren Händen.

Dieses ist hergestellt aus recyceltem Papier und wird nach Ihrem Besuch direkt entsorgt. Gerne reichen wir Ihnen unsere komplette Getränkekarte mit einer großen Auswahl an offenen Weinen und internationalen wie regionalen Topgewächsen.

Lehnen Sie sich jetzt einfach zurück und genießen Sie schöne Stunden bei uns.

Herzliche Grüße Ihre Gastgeber Kristin und Manuel Häringer mit dem kompletten Rössle-Team

VORSPEISEN

- Carpaccio vom Rind** 16
Feinstes Weiderind / gereifter Balsamico / kaltgepresstes Olivenöl / Petersilienpesto / Parmesan
- Vitello tonnato** 16
Kalbstaftelspitz – dünn aufgeschnitten – / Thunfischsauce / Kapernäpfel / Ofentomaten
- Rote Bete mit Ziegenkäse** 15
Rote Bete – dünn aufgeschnitten – / gereifter Aceto Balsamico / natives Olivenöl / geröstete Mandeln / Monte Ziege – Ziegenkäse

SUPPEN

- Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele** 7
Kräftiges Kokosmilchsüppchen / Zitronengras / Ingwer
- Rinderkraftbrühe mit Flädle** 5
Rinderkraftbrühe / Flädle / frische Kräuter
- Rössle-Fischsuppe mit Aioli** 12
Fischsuppe nach Art einer Bouillabaisse / gebratene Fischfilets / Aioli

RÖSSLE SOMMERSALAT

- Knackige frühsummerliche Salate mit Strauchtomaten, Radiesle und gerösteten Sonnenblumenkernen mit Balsamicorahmdressing oder italienischer Vinaigrette** 8
- + 200 g Dry aged Rumpsteak + 14
- + gebratenen Edelfischfilets + 14
- + marinierte Rote Bete/Ziegenkäse + 7
- + gebratene Riesengarnelen + 14

WIE WÄRE ES MIT EINEM ZÜNFTIGEN VESPER?

- Probieren Sie doch mal unseren Wurstsalat mit oder ohne Käse mit einer reichhaltigen Garnitur und frischem Brot** mit hausgemachtem Sauerteigbrot 10
mit Bratkartoffeln 13
- Schwarzwälder Schinken** 13
Original geräucherter Schwarzwälder Schinken mit knackigen Salaten und ofenfrischem Brot

Alle Preise sind in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Unsere Allergenliste erhalten Sie gerne auf Anfrage.



UNSERE LEIBSPEISEN

- Rahmschnitzel** 17
Feines Rahmschnitzel vom Hausschwein mit feiner Kräuterrahmsauce und hausgemachten Spätzle
- Kalbsfleischküchle** 14
Hausgemachte Kalbsfleischküchle mit Kräuterrahmsauce, frischen Champignons und hausgemachten Spätzle
- Cordon bleu** 19
Feines Cordon bleu vom Schweinerücken mit Elzacher Landschinken und Bergkäse gefüllt, serviert mit Pommes frites
- 250 g Dry-Aged Rumpsteak** 24
- 200 g Rinderfilet aus heimischer Aufzucht** 30
- 300 g Dryaged Entrécôte / Ribeye** 26
jeweils serviert mit Rotweinzwiebelsauce, Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter, feinem Pfannengemüse und Beilagen nach Wahl
- Schwarzwaldforelle aus Oberprechtäler Aufzucht** 19
Leckere Forelle im Ganzen oder als Filet mit Kräuterbutter, Zitrone und Forchheimer Kartoffeln
- Rössle-Fischvariation mit dreierlei Fischfilets, Riesengarnele, Safransauce, Pfannengemüse und Nudeln** 27
- Hausgemachte Tomatengnocchi** 16
mit confierten Tomaten, weißer Tomatensauce, Petersilienpesto, Macadamia und frischem Parmesan
- + **gebratene Riesengarnelen** + 14

UNSER KÜCHENCHEFMENÜ*

Sie entscheiden:

Fisch oder Fleisch

oder

Fisch und Fleisch

Alles andere entscheidet die Küche.

Lassen Sie Ihren Gaumen von einer kreativen und engagierten Speisefolge verwöhnen.

3 Gänge / 39

4 Gänge / 45

5 Gänge / 49

*Selbstverständlich verwöhnen wir Sie auch vegetarisch (-7€).

*Auch als Gutschein erhältlich. Die kulinarische Geschenkidee ;-)



Wir nutzen die LUCA-APP zur Kontaktnachverfolgung. Bitte scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone. Alternativ bekommen Sie von uns ein Kontaktformular.

Vielen Dank für Ihre Mitarbeit.

DESSERTS

- Mille-feuille** 9
von heimischen Beeren mit Himbeerschaum und Sauerrahmeiskrem
- Crème Brûlée** 9
mit Tonkabohne aromatisiert, marinierte Beeren und Aprikosensorbet
- Schnitte von der Valrhona-Schokolade** 10
mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet
- Einfach nur eine Kugel von unserem hausgemachten Eis oder Sorbet? Sehr gerne!** 24
Vanille / Schokolade / Sauerrahm / Erdbeere / Aprikose
- je Kugel** 26 1,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Mineralwasser Classic / Medium / Still** 0,5 l 3,9
- Mineralwasser Classic / Medium / Still** 0,75 l 4,9
- Apfel / Orange / Johannisbeere als Schorle** 0,25 l 2,6
0,5 l 4,8
- Fritz Mischmasch / Fritz Orangenlimo / Fritz Bio-Rhabarberschorle** 0,33 l 3,6
- Cola-Cola / Coca-Cola Light** 0,33 l 3,6
- Icetea Elephant Bay Mango-Pineapple** 0,33 l 3,6

BIER

- Waldhaus Naturtrüb ohne Filter vom Fass** 0,3 l 3,0
- Waldhaus Schwarzwald Weisse** 0,5 l 4,5
mit oder ohne Alkohol
- Waldhaus „ohne Filter“ naturtrüb alkoholfrei** 0,33 l 3,6
- Elzacher Löwenbräu „Kräusen-Pils“** 0,33 l 3,6
Löwenbrauerei Elzach

COCKTAILS

- Wie wäre es mit einem leckeren Cocktail zum Start oder Abschluss?** 8
- HUGO** 8
Hausgemachte Holunderblütenessenz / Eis / Minze / Zitrone / Soda / Winzersekt
- APEROL SPRIZZ** 8
Aperol / Winzersekt / Eis / Orange / Soda
- GIN TONIC MIT HENDRICK'S / THE EARL SPIRIT / OLD FRITZ** 9
Jeweils 4 cl mit 0,2 l Thomas Henry Tonic Water

APERITIF

- Prosecco Rosé Brut** 0,1 l 6
Viticoltori Ponte, Ponte di Piave / Venetien
- Muskatteller Winzersekt extra trocken** 0,1 l 6
Weingut Faber, Freiburg / Breisgau
- Prisecco Wiesenobst/Holunder (alkoholfrei)** 0,1 l 6
Manufaktur Jörg Geiger / Schlat
- Perfekt für den Genuss zu zweit unsere tollen Weine IN KLEINEN FLASCHEN** 0,375 l
- 2019 Grüner Veltliner „Terassen“ (bio)** 19
Bründlmayer, Kamptal / Österreich
- 2019 Riesling „Vom Schiefer“ VDP.Gutswein** 17
Nik Weis, Leiwen / Mosel
- 2018 Grauburgunder „vom Löss“ trocken (bio)** 17
Matthias Höfflin, Bötzingen / Kaiserstuhl
- 2016 Barbaresco „Cru Gallina“ DOCG** 25
Weingut Francone, Piemont / Italien
- 2011 Spätburgunder „Prestige“ (bio)** 22
Matthias Höfflin, Bötzingen / Kaiserstuhl
- Eine kleine aber feine Auswahl unserer FLASCHENWEINE** 0,75 l
- 2020 Ventoux blanc** 28
Domaine de Fondrèche, Rhone / Frankreich
- 2020 Cuvée blanc (biodyn.)** 27
Bürklin-Wolf, Deidesheim / Pfalz
- 2020 Weißburgunder Cuvée blanc trocken (bio)** 26
Hahn Pahlke, Battenberg / Pfalz
- 2019 Grüner Veltliner Ried Kreutles Federspiel (biodyn.)** 33
Emmerich Knoll, Wachau / Österreich
- 2019 Vivia DOC** 29
Le Mortelle, Maremma / Toskana
- 2019 Grauburgunder GG Schlossberg** 40
Franz Keller, Oberbergen / Kaiserstuhl
- 2019 Rosé** 26
Quinta do Paral, Alentejo / Portugal
- 2018 Mediterra Rosso IGT** 29
Poggio al Tesoro, Bolgheri / Toskana
- 2018 Tinto** 29
Quinta do Paral, Alentejo / Portugal
- 2017 Côtes Du Rhône Les Amouriers** 28
Domaine des Amouriers, Rhone / Frankreich
- 2014 Spätburgunder „Prestige“ Traubenkirsche trocken (bio)** 33
Matthias Höfflin, Bötzingen / Kaiserstuhl



Instagram

Wir freuen uns über jeden neuen Follower und jede Verlinkung in euren Stories und Beiträgen.



Facebook