

VORSPEISEN

Rote Bete mit Ziegenkäse 16 €

Marinierte Rote Bete | Monte Ziego Ziegenkäse | Olivenöl | gereifter Aceto Balsamico

Tatar vom schottischen Lachsfilet -ASIA- 17 €

Lachstatar | Avocado | Petersilienchilicreme

Carpaccio vom heimischen Weiderind 17 €

Feinstes Weiderind | gereifter Balsamico | natives Olivenöl | Petersilienpesto | frischer Parmesan

Rössle-Vorspeisenvariation - In der Tischmitte serviert - perfekt zum Teilen ! 39 €

Rindercarpaccio | Rote Bete mit Ziegenkäse | Lachstatar | Blattsalat

RÖSSLE KLASSIKER

Rinderleber "sauer" oder geröstet 18 €

Geschnetzelte Rinderleber mit kräftiger Balsamicosauce oder mit etwas feinem Bratenjus | Bratkartoffeln

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten 26 €

200 g "Dry Aged" Rumpsteak | Balsamicozwiebeln | Bratkartoffeln

Kalbsrahmschnitzel 23 € kleinere Portion 18 €

Zartes Rahmschnitzel vom Kalb | Rahmsauce | hausgemachte Knöpfe

Rössle-Fischvariation von Edelfischen 27 €

Dreierlei Fischfilets | Riesengarnele | Safransauce | Pfannengemüse | Tagliatelle

Kalbsfleischküchle 16 € kleinere Portion 13 €

Kalbsfleischküchle | Rahmsauce | Champignons | hausgemachte Knöpfe

Cordon bleu vom Kalbsrücken 24 €

Mit Bergkäse und Elzacher Schinken gefülltes Kalbsschnitzel | Zitrone | Bratensauce | Pommes frites

SALAT – ABER NICHT NUR

Salat mit Steak 22 €

Rumpsteak (200 g) | Kräuterbutter | Rohkostsalate | Blattsalate

Salat mit Fisch 22 € oder mit Riesengarnelen 24 €

Fischfilets | Aioli | Tomate | Rohkostsalate | Blattsalate

SUPPEN

Badische Flädlesuppe 6 €

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Kräuter

Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 8 €

Kräftige Kokosmilchsuppe | Riesengarnele

Rössle-Bouillabaisse - Fischsuppe auf unsere Art - 15 €

Kräftige Fischsuppe | Fischfilets | Riesengarnele | Aioli

WEIN TIPP

Herbst 2021



Vier Weinempfehlungen der Spitzenklasse ausgesucht von
unserem Serviceteam. In 0,75 l oder den tollen 0,375 l Flaschen

2019 Weißburgunder trocken
Frische gepaart mit tollem Trinkfluss.
Weingut Ziereisen / Efringen-Kirchen
0,375 l - 19 € 0,75 l - 32 €

2016 Barbaresco "Cru Gallina" Riserva DOCG
Einfach eine Klasse für sich! Dicht und komplex!
Weingut Francone, Piemont / Italien
0,375 l - 25 € 0,75 l - 39 €

2018 Grauburgunder "Schlossberg GG" trocken
Grauburgunder par excellence vom Kaiserstuhl.
Weingut Dr.Heger / Ihringen / Kaiserstuhl
0,375 l - 24 € 0,75 l - 46 €

2018 Opus Eximum Cuvée No.30, trocken
Blaufänkisch, Zweigelt der Spitzenklasse!
Weingut Gesellmann, Deutschkreuz / Burgenland
0,375 l - 24 € 0,75 l - 39 €

DAS KÜCHENCHEFMENÜ

3-Gang 42 €

4-Gang 46 €

5-Gang 49 €

Sie entscheiden: Fisch oder Fleisch, oder Fisch & Fleisch. Alles andere entscheidet unsere Küchencrew!
Lassen Sie sich von einer kreativen und engagierten Speisefolge überraschen, die Sie so schnell nicht vergessen werden. (Das Küchenchefmenü servieren wir Ihnen am liebsten tischweise)

FRISCH AUF DEN TISCH FÜR UNSERE JÜNGSTEN

Knusperhähnchen 11 €

Hähnchenbrust im Knuspermantel | Kartoffelkrapfen | Pfannengemüse

Tagliatelle mit Bolognese 9 €

Tagliatelle | hausgemachte Bolognese | frischer Parmesan

Selbstverständlich servieren wir Ihren Kindern auch Kinderschnitzel (Schwein o. Kalb),
Pommes Frites mit Ketchup / Spätzle mit Sauce usw.

Sprechen Sie uns bitte an wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Unser Küchenchef berät Sie dann individuell.

Was wäre Ihr Essen im Rössle ohne unsere feinen Aperitifs?



Glas Muskatteller Winzersekt trocken 0,1 l - 7 €
Weingut Faber | Freiburg St.Georgen | Breisgau

BESTES FLEISCH

Rib Eye "Männertraum" 28 €
300 g feinstes - Dry Aged - Färsen-Rib-Eye-Steak / Entrécôte

Rumpsteak 25 €
250 g feinstes -Dry Aged- Färsenroastbeef

Rinderfilet 32 €
200 g Rinderfilet „Metzgerei Thomas Winterhalter“

Unser Chateaubriand 30 €
250 g feinstes Jacks Greek Schulterfilet

Saucen: Champignonrahm, Rotweinzwiebelsauce, Pfeffersauce, Kräuterbutter
Beilagen: Kartoffelkrapfen, Pommes frites, Bratkartoffeln, hausgemachte Knöpfe, Nudeln

Diese Fleischgerichte sind inklusive Gemüse. Jeweils eine Beilage und eine Sauce können individuell gewählt werden und sind im Preis inbegriffen!



Ein kräftiger Rotwein oder Rosé passt perfekt zu den Fleischgerichten!

2020 Rosé de Léoube Cotes de Provence AC
Chateau Léoube | Provence | Frankreich
0,75 l - 35 €

2018 Cabernet Sauvignon trocken
Werner Giener | Sasbach am Kaisertuhl
0,75 l - 36 €

Es geht auch ohne Fleisch - Vegetarisch kann so lecker sein!

Röhrennudeln mit Ofentomatenkompott 17 € (optional plus Riesengarnelen + 14 €)
Röhrennudeln | Tomaten-Auberginenkompott | Parmesan | Kürbiskerne

Schupfnudeln mit grünem Gemüse und Belper Knolle 19 €
Schupfnudeln | knackiges Gemüse | frisch gehobelte Belper Knolle

Saisonale und Regionale Genüsse

Oberprechtäler Schwarzwaldforelle "Müllerin" 19 € - Muss man mal probiert haben -
Forelle im Ganzen gebraten oder als Filet | Kräuterbutter | Zitrone | Forchheimer Kartoffeln

Ochsenbäckle 25 €
Geschmortes Ochsenbäckle | Sellerie² | Rotweinzwiebelsauce | Kartoffelkrapfen

Duett von Steinbeißer und Riesengarnele 28 €
Steinbeißerfilet | Riesengarnele | Hokkaidokürbis² | Zitronengrasschaum