

Weihnachten und Silvester 2021 im Gasthaus Rössle

Unsere Menüs am 25. Und 26. Dezember 2021

Mittagsmenü:

Zweierlei hausgebackenes Sauerteigbrot mit Tomatenbutter und gesalzener Zwiebelbutter
Bunter winterlicher Salat mit Balsamicodressing, frisch geriebenem Parmesan, Radiesle und gerösteten Sonnenblumenkernen

Brathühnchenessenz mit Gemüse und Schnittlauch

Hauptgericht zur Wahl:

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Rotweinzwiebelsauce, Kartoffelrisotto und wildem Broccoli
oder

Medaillons vom feinsten bretonischen Seeteufel mit Safransauce, Blattspinat und Nudeln

Dessertvariation Weihnachten „4 kleine Köstlichkeiten aus unserer süßen Ecke“

48

Das Mittagsmenü startet um 12 Uhr. Ab 11:30 dürfen Sie in Ruhe Ihren weihnachtlichen Aperitif genießen.

Abendmenü

Zweierlei hausgebackenes Sauerteigbrot mit Tomatenbutter und gesalzener Zwiebelbutter

Thunfischtatar „ASIA“ mit Misocrème und Wildkräutersalat

Selleriecrèmesüppchen mit Shii-take

Gebackene Knusperpraline mit gebuttertem Lauch und Bergkäseschaum

Hauptgericht zur Wahl:

Kross gebratene Barbarie-Entenbrust mit Burgundersauce, Rahmwirsing und Schupfnudeln
oder

Medaillons vom Atlantikseeteufel mit Rieslingsauce, Rahmsauerkraut und Kartoffelkrusteln

Schokoladiges Weihnachtsdessert in 4 Teilen

69

Das Abendmenü startet um 18 Uhr. Ab 17 Uhr dürfen Sie in Ruhe Ihren weihnachtlichen Aperitif genießen.

Silvester 2021

Zweierlei hausgebackenes Sauerteigbrot mit Tomatenbutter und gesalzener Zwiebelbutter

Mariniertes Rehnüsschen mit Misocrème, Cashew und Wildkräutern

Hummercrèmesüppchen mit Knusperpraline von der Riesengarnele

Medaillon vom bretonischen Seeteufel mit Safransauce und Venererisotto

Gin-Tonic-Granite mit Gurke und Hendricks-Gin

Kalbsfilet unter einer Waldpilzkruste mit Thymianjus, Sellerie und Fregola Sarda

Valrhona-Schokoladenschnitte mit Flugmango und Orange

79

Das Abendmenü startet um 18 Uhr. Ab 17 Uhr dürfen Sie in Ruhe Ihren Aperitif zum Jahreswechsel genießen.

Für alle Menüs werden wir schmackhafte und kreative vegetarische Optionen vorbereiten. Bitte sprechen Sie uns an und bestellen Sie sich Ihr vegetarisches Menü für die Festtage als verbindliche Vorbestellung!