

## VORSPEISEN

### **Rote Bete mit Ziegenkäse 16 €**

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

### **Tatar vom schottischen Lachsfilet -ASIA- 17 €**

Lachstatar | Avocado | Petersilienchilicréme

### **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 | Feldsalat

## RÖSSLE KLASSIKER

### **Rinderleber "sauer" oder geröstet 18 €**

Geschnetzelte Rinderleber mit kräftiger Balsamicosauce oder mit etwas feinem Bratenjus | Bratkartoffeln <sup>+</sup>

### **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 € kleinere Portion 21 €**

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 | Feldsalat

### **Salat mit Fisch 22 € oder mit Riesengarnelen 24 €**

Fischfilets | Aioli | Tomate | Rohkostsalate | Blattsalate | Feldsalat

## 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

# MENÜ DER SAISON ZEIT FÜR GENUSS

Menüpreis 49 €

Tatar vom Schwarzwälder Saibling mit Avocado, Misocrème und kleinem herbstlichen Salat 16 €

\*\*\*

Kürbiscremesüppchen mit Ingwer und Zitronengras aromatisiert 6 €

\*\*\*

Perlhuhnbrust "kross" mit Rotweinzwiebelsauce, Pilze, Selleriepüree und Kartoffelkräpfen 25 €

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Mango und hausgemachter Sauerrahmeiskrem 8 €

WEIN  
TIPP

*Mit diesen Weinen wird das Genusserlebnis perfekt!*

2020 Grauburgunder Winklerberg 1.Lage trocken

Dr.Heger / Ihringen / Kaiserstuhl

0,75 l - 37 €

2018 Cüvee Felix Merlot & Cabernet trocken

Fritz Wassmer / Schlatt / Markgräflerland

0,75 l - 44 € | 0,375 l - 25 €

## 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 im Oktober auf Vorbestellung.)**

## FRISCH AUF DEN TISCH FÜR UNSERE JÜNGSTEN

**Knusperhähnchen 11 €**

Hähnchenbrust im Knuspermantel | Kartoffelkräpfen | Karotten

**Lachsfilet 12 €**

Gebratenes Lachsfilet | Broccoli | Nudeln

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:** Kartoffelkräpfen, Pommes frites, Bratkartoffeln, hausgemachte Knöpfle, 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!

Gebratene Knödel von unserem Sauerteigbrot 19 €  
Sauerteigknödel | Waldpilzrahm | Wilder Broccoli | frischer Parmesan

Schupfnudeln mit grünem Gemüse und Belper Knolle 19 € ( optional plus Riesengarnelen + 14 €)  
Schupfnudeln | knackiges Gemüse | frisch gehobelte Belper Knolle | Feldsalat

## 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 24 €  
Geschmortes Ochsenbäckle | Sellerie<sup>2</sup> | Rotweinzwiebelsauce | Kartoffelkräpfen

Duett von Steinbeißer und Riesengarnele 26 €  
Steinbeißerfilet | Riesengarnele | Rahmspitzkohl | Kartoffelkräpfen