Vorspeise

Rote Bete mit Ziegenkäse 16 €

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

Vitello tonnato - klassisch - 17 €

Kalbsrücken - aufgeschnitten - | Thunfischsauce | Kapernäpfel | Feldsalat

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 | Vitello tonnato | Feldsalat

Rössle Klassiker

Rinderleber „sauer" oder geröstet 18 €

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

Gekochte Rinderzunge - Großmutters Art - 19 € Kleinere Portion 16 €

Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | hausgemachte Nudeln

Kalbsrahmschnitzel 23 € Kleinere Portion 18 €

Zartes Rahmschnitzel vom Kalb | Rahmsauce | hausgemachte Knöpfle

Rössle-Fischvariation von Edelfischen 27 €

Dreierlei Fischfilets | Riesengarnele | Safransauce | Pfannengemüse | hausgemachte Nudeln

Kalbsfleischküchle 16 € Kleinere Portion 13 €

Kalbsfleischküchle | Rahmsauce | Champignons | hausgemachte Knöpfle

Cordon bleu vom Kalbsrücken 24 €

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

Salat

Salat mit Steak 22 €

Rumpsteak (200 g) | Kräuterbutter | Rohkostsalate | Blattsalate

Salat mit Fisch 22 € oder mit Riesengarnelen 24 €

Fischfilets | Aioli | Tomate | Rohkostsalate | Blattsalate

Suppe

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

Weintipp

Vier Weinempfehlungen der Spitzenklasse, ausgesucht von unserem Serviceteam. In klassischen **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 - **31 €**

2017 Vinum Nobile de Montepulciano

Bester Vino Nobile 17 laut dem Falstaff-Magazin.

Weingut Tre Rose / Toskana

0,375 l - **24€** 0,75 l - **39 €**

2018 Grauburgunder Winklerberg 1. Lage trocken

Grauburgunder par excellence vom Kaiserstuhl.

Weingut Dr.Heger / Ihringen / Kaiserstuhl

0,375 l - **21 €** 0,75 l - **37 €**

2014 Spätburgunder Henkenberg GG trocken

Dieser Spätburgunder läuft zur Hochform auf!

Weingut Konrad Salwey / Oberrotweil

0,75 l - **55 €**

Unser Küchenchef-Menü

Ihr entscheidet: Fisch oder Fleisch, oder Fisch & Fleisch. Alles andere entscheidet unsere Küchencrew! Lasst Euch von einer kreativen und engagierten Speisefolge überraschen, die Ihr so schnell nicht vergessen werdet. Das Küchenchefmenü servieren wir Euch am liebsten tischweise.

3-Gang **42 €** 4-Gang **46 €** 5-Gang **52 €**

Kids

Knusperhühnchen 11 €

Hühnchenbrust im Knuspermantel | Kartoffelkrapfen | Pfannengemüse

Lachsfilet 12 €

Gebratenes Lachsfilet | Broccoli | Nudeln

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

Veggie

Hausgemachte Nudeln mit wildem Brokkoli 19 €

Hausgemachte Nudeln | Pilzrahm | wilder Brokkoli | gebratene Pilze | Parmesan

Gebratene Knödel aus unserem Sauerteigbrot 19 €

Sauerteigknödel | knackiges Gemüse | frisch gehobelte Belper Knolle

Sprecht uns bitte an, wenn Ihr Allergien oder Unverträglichkeiten habt. Unser Küchenchef berät Euch dann individuell.

Aperitif

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

Riesling Winzersekt Edition 0,1 l - **8 €**
Winzerverein Deidesheim | Pfalz

Prosecco Rosé 0,1 l - **7 €**
Viticoltori Ponte | Ponte di Piave | Venetien

Champagne Cuveé Rosé 0,1 l - **13 €**
Laurent Perrier | Tours-sur-Marne | Champagne

Prisecco (alkoholfrei) 0,1 l - **6 €**
Wiesenobst – Gartenmelisse | Manufaktur Jörg Geiger

*Unser **Wein** des Monats.*

2020 Grauburgunder Laufener Altenberg
VDP. 1. Lage trocken
Weingut Schlumberger-Bernhart | Laufen | Markgräflerland
0,1 l - **5,50 €** 0,75 l - **34 €**

*Bestes **Fleisch***

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

Rib Eye „Männertraum“
300 g feinstes - Dry Aged -
Färsen-Rib-Eye-Steak (klassisch durchwachsen)
29 €

Rumpsteak
300 g feinstes - Dry Aged -
Färsenroastbeef (mit kleinem Fettrand)
27 €

“Elztal“- Rinderfilet
200 g Rinderfilet (absolut mager und zart)
„Metzgerei Thomas Winterhalter“
32 €

Unser Zwiebelrostbraten
250 g - Dry Aged - Färsenroastbeef
(mit kleinem Fettrand) mit Rotweinzwiebelkompott
26 €

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

Folgt uns auf Instagram und Facebook für alles Wissenswerte rund ums Rössle Elzach.

Teilt Eure Rössle Momente gerne mit uns unter **#roessleelzach**.

INSTAGRAM

FACEBOOK