

## Vorspeise

### **Rote Bete mit Ziegenkäse 16 €**

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

### **Vitello tonnato - klassisch - 17 €**

Kalbsrücken - aufgeschnitten - | Thunfischsauce | Kapernäpfel | Salatbouquet

### **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 | Salatbouquet

### **Rinderleber „sauer“ oder geröstet 19 €**

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

### **Gekochte Rinderzunge - Großmutter's Art - 20 €    Kleinere Portion 17 €**

Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | hausgemachte Nudeln

### **Kalbsrahmschnitzel 23 €    Kleinere Portion 19 €**

Zartes Rahmschnitzel vom Kalb | Rahmsauce | hausgemachte Knöpfe

### **Rössle-Fischvariation von Edelfischen 28 €**

Dreierlei Fischfilets | Riesengarnele | Safransauce | Pfannengemüse | hausgemachte Nudeln

### **Kalbsfleischküchle 17 €    Kleinere Portion 14 €**

Kalbsfleischküchle | Rahmsauce | Champignons | hausgemachte Knöpfe

### **Cordon bleu vom Kalbsrücken 25 €**

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

## Rössle Klassiker

### **Salat mit Steak 22 €**

Rumpsteak (200 g) | Kräuterbutter | Rohkostsalate | Blattsalate

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

Fischfilets | Aioli | Tomate | Rohkostsalate | Blattsalate

## Salat

### **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

## Suppe

# 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

### Knusperhähnchen 11 €

Hähnchenbrust im Knuspermantel | Kartoffelkrapfen | Pfannengemüse

### Lachsfilet 12 €

Gebrautes 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

### Gebraute 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

**CRÉMANT Brut** 0,1 l - 8 €  
Weingut Jülg | Schweigen

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

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

# Unser Wein des Monats.

**2021 GRÜNER VELTLINER trocken**  
Tom Dockner | Traisental | Österreich  
0,1 l - 4,50 € 0,1 l | 0,75 l - 31 €

## Feinstes vom Holzkohlegrill

Unsere Küche hat Verstärkung bekommen. Nachfolgend sind alle Gerichte für Sie vom Holzkohlegrill.

### Rib Eye „Männertraum“

300 g feinstes - Dry Aged -  
Färsen-Rib-Eye-Steak (klassisch durchwachsen)

25 €

### Rumpsteak

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

23 €

### Maispoulardenbrust

Leckere Maispoulardenbrust  
am Knochen gegrillt

19 €

### Dorade

Ganze Dorade mit  
Rosmarin und Thymian gefüllt

21 €

### Nebraska-Rumpsteak

300 g Rumpsteak vom Feinsten  
Nebraska-Prime-Beef „Goldlabel“

30 €

### Nebraska-Flanksteak (für 2 Personen)

500 g Flanksteak vom feinsten  
Nebraska-Prime-Beef „Goldlabel“

49 €

### „Elztal“- Rinderfilet

200 g Rinderfilet (absolut mager und zart)  
„Metzgerei Thomas Winterhalter“

29 €

**Beilagen:** Pfannengemüse, Pommes frites, Bratkartoffeln, hausgemachte Knöpfe, Kartoffelkrapfen jeweils plus 3 €

**Saucen:** Barbecue, Rotweinzwiebel, Pfeffer, Kräuterbutter, Béarnaisebutter, Sauce Hollandaise jeweils plus 2 €

**Specials:** Grüner Spargel plus 7 €, Süßkartoffelpommes plus 5 €

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

Teilt Eure Rössle Momente gerne mit uns unter  
#roessleelzach.



INSTAGRAM



FACEBOOK