

Vorspeise

Rote Bete mit Ziegenkäse 16 €

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

Marinierter Spargel grün/weiß -ASIA- 16 €

Zweierlei Spargel | Asia-Vinaigrette | Frühlingsсалate | Misocrème | Cashew

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 | Blattsalat

Rinderleber „sauer“ oder geröstet 18 €

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

Gekochte Rinderzunge - Großmutter's Art - 19 € Kleinere Portion 16 €

Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | hausgemachte Nudeln

Kalbsrahmschnitzel 23 € Kleinere Portion 18 €

Zartes Rahmschnitzel vom Kalb | Rahmsauce | hausgemachte Knöpfe

Rössle-Fischvariation von Edelfischen 27 €

Dreierlei Fischfilets | Riesengarnele | Safransauce | Pfannengemüse | hausgemachte Nudeln

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 mit Steak 22 €

Rumpsteak (200 g) | Kräuterbutter | Rohkostsalate | Blattsalate

Salat mit Fisch 22 € oder mit Riesengarnelen 24 €

Fischfilets | Aioli | Tomate | Rohkostsalate | Blattsalate

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

Rössle Klassiker

Salat

Suppe

Weintipp

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

2016 RIOJA Reserva DOC

Klassischer Rioja und tolle Speisebegleitung
Vina Alberti | La Rioja Alta

0,75 l - 36 €

2017 Vinum Nobile de Montepulciano

Beste Vino Nobile 17 laut dem Falstaff-Magazin
Weingut Tre Rose | Toskana

0,375 l - 24€ 0,75 l - 39 €

2020 Leiselheimer Gestühl Weißburgunder trocken

Ausgezeichnet als bester Weißburgunder im Falstaff
Johannes Landerer | Oberrotweil | Kaiserstuhl

0,75 l - 39 €

2020 Lahrer Kronenbühl Grauburgunder trocken

Einer der besten Grauburgunder im Bereich Breisgau
Markus Wöhrle | Lahr | Breisgau

0,75 l - 39 €

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 44 € 4-Gang 48 € 5-Gang 54 €

Kids

Knusperhähnchen 11 €

Hähnchenbrust im Knuspermantel | Kartoffelkräpfen | 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

Spargel grün/weiß 21 €

Feinster grüner & weißer Spargel | gebackene Parmesankräpfen | Sauce Hollandaise

Gebraute Knödel aus unserem Sauerteigbrot 19 €

Sauerteigknödel | grünes Gemüse | Pilzrahm | frischer Parmesan

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 Spargel Wein

(Nicht nur ;)

2020 Cûvée Blanc trocken

Weingut Dr. Bürklin Wolf | Wachenheim

0,1 l - 4 € 0,25 l - 9 €

Bestes Fleisch

Freuen Sie sich auf unsere 5 Fleischspezialitäten.

Rib Eye „Männertraum“

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

25 €

„Elztal“- Rinderfilet

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

29 €

Rumpsteak

250 g feinstes - Dry Aged - Färsenroastbeef

23 €

Geschmorte Lamhaxe

Sanft geschmorte Lamhaxe
in kräftiger Lammjus

23 €

Unser Zwiebelrostbraten

200 g - Dry Aged - Färsenroastbeef
mit Rotweinzwiebelkompott

23 €

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

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

Specials: 150g feinsten weißer Spargel plus 9 €

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

Teilt Eure Rössle Momente gerne mit uns unter #roessleelzach.



INSTAGRAM



FACEBOOK