

## Vorspeise

**Rote Bete mit Ziegenkäse 16 € Versucherle 12€**

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

**Roh marinerter Lachs -ASIA- 18 € Versucherle 12€**

Feinster schottischer Lachs | Asiatische Aromen | Limette | Blattsalate

**Carpaccio vom heimischen Weiderind 18 € Versucherle 12€**

Feinstes Weiderind | gereifter Balsamico | natives Olivenöl | Petersilienpesto | frischer Parmesan

**Rinderleber „sauer“ oder geröstet 20 €**

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

**Gekochte Rinderzunge - Großmutter's Art - 21 € Kleinere Portion 17 €**

Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | hausgemachte Nudeln

**Rahmschnitzel 20 € Kleinere Portion 17 €**

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

**Kalbsfleischküchle 17 € Kleinere Portion 14 €**

Kalbsfleischküchle | Rahmsauce | Champignons | hausgemachte Knöpfe

**Cordon bleu vom Kalbsrücken 26 €**

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

## Rössle Klassiker

**Salat mit Steak 24 €**

Rumpsteak (200 g) | Kräuterbutter | Rohkostsalate | Blattsalate

**Salat mit Fisch 24 € oder mit Riesengarnelen 26 €**

Fischfilets | Aioli | Tomate | Rohkostsalate | Blattsalate

**Badische Flädlesuppe 7 €**

Kräftige Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Kräuter

**Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 9 €**

Kräftige Kokosmilchsuppe | Riesengarnele

**Rössle-Bouillabaisse - Fischsuppe auf unsere Art - 15 €**

Kräftige Fischsuppe | Fischfilets | Riesengarnele | Aioli

## Veggie

**Trüffelnudeln 25 €**

Tagliatelle mit Velouté | frisch gehobelter Burgundertrüffel ( 4 Gramm)

**Bergkäseknödel 23 €**

Hausgemachte Bergkäseknödel | Cashewcrunch | Blattspinat | gebackenes Bio-Ei

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

## Weintipp

Diese **4 Weinempfehlungen** kommen von einem wahren **Genussmenschen** - unserer Weinliebhaberin Jessi. Durch Ihre prägende Zeit in Österreich, die sie mit Reisen in Weinregionen verbunden hat, kann sie euch die feinsten Tropfen empfehlen. Probiert Euch durch Jessis Empfehlungen in den **klassischen 0,75 l** oder den **tollen 0,375 l** Flaschen.

### 2018 Chardonnay „Reserve“ Österreich

Ein wirklich tolles Gewächs aus der Hauptstadt.

Fritz Wieninger | Wien

0,375 l - 28 € 0,75 l - 45 €

### 2018 Pannobile Blaufränkisch & Zweigelt

Der Pannobile. Mehr als eine Visitenkarte.

Weingut Heinrich | Gols | Neusiedlersee

0,375 l - 28 € 0,75 l - 47 €

### 2018 Weissburgunder GG „Gras im Ofen“

DER Burgunder vom Ihringer Winklerberg.

Dr.Heger | Ihringen | Kaiserstuhl | Baden

0,75 l - 59 €

### 2019 Staufener Schlossberg Cabernet Sauvignon

Der diesjährige Gewinner des VINUM-Rotweinpreises.

Fritz Wassmer | Bad Krozingen-Schlatt | Markgräflerland | Baden

0,75 l - 59 €

### Unser Wein des Monats

2020 CHARDONNAY trocken Weingut Hunn | Gottenheim 0,1 l - 4 € 0,25 l - 9 €

## 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 45 € 4-Gang 50 € 5-Gang 55 €

## Kids

**Knusperhähnchen 12 €**

Hähnchenbrust im Knuspermantel | Kartoffelkräpfen | Pfannengemüse

**Lachsfilet 15 €**

Gebratenes Lachsfilet | Broccoli | Nudeln

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

## 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) Rot 0,1 l - 7 €**

Wiesenobst | Johannisbeere | Sauerkirsche

*Freut Euch auf die Lieblingsgerichte unserer Gäste.*

Vorspeise:

**Rössle-Vorspeisenvariation - In der Tischmitte serviert - Perfekt zum Teilen 39 €**

Rindercarpaccio | Rote Bete mit Ziegenkäse | Lachs - ASIA- | Blattsalat

**Elztal-Rinderfilet - von unseren Elzacher Metzgern (200g) 36 €**

Rinderfilet | Thymianjus | Kräuterkruste | Selleriepüree | gebackene Kartoffelkräpfen

**Zwiebelrostbraten von der Schwarzwälder Färse (200g) 29€**

Rostbraten | Rotweinzwiebelkompott | Bratkartoffeln

**Rössle-Fischvariation von Edelfischen 29 €**

Dreierlei Fischfilets | Riesengarnele | Safransauce | Pfannengemüse | hausgemachte Nudeln

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

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



## Highlights



INSTAGRAM



FACEBOOK