

Vorspeise

Rote Bete mit Ziegenkäse 16 € Versucherle 12€

Rote Bete | Ziegenkäse in der Knusperhülle | gehobelte Macadamia | gereifter Balsamico

Ceviche vom Saibling 18 € Versucherle 12€

Feinster Island-Saibling | Limette | Rote Zwiebel | Apfel | Cashew

Carpaccio vom heimischen Weiderind 18 € Versucherle 12€

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

Rössle Klassiker

Rinderleber „sauer“ oder geröstet 21 €

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

Gekochte Rinderzunge - Großmutters Art - 21 € Kleinere Portion 17 €

Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | hausgemachte Nudeln

Rahmschnitzel 20 € Kleinere Portion 17 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

Kalbsfleischküchle 18 € Kleinere Portion 14 €

Kalbsfleischküchle | Rahmsauce | Champignons | hausgemachte Knöpfe

Cordon bleu vom Kalbsrücken 27 €

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

Salat

Salat mit Steak 25 €

Rumpsteak (200 g) | Kräuterbutter | Rohkostsalate | Blattsalate

Salat mit Fisch 25 € oder mit Riesengarnelen 27 €

Fischfilets | Aioli | Tomate | Rohkostsalate | Blattsalate

Suppe

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

Hausgemachte Frühlingsrollen 23 €

Knusprige Frühlingsrollen | knackiges Wokgemüse | Süßkartoffel | Sesam

Bergkäseknödel 23 €

Hausgemachte Bergkäseknödel | Cashewcrunch | Spitzkohl | 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 Jessi und Niklas. Zwei absolute Weinliebhaber die sicherlich für jeden Gast die passende Empfehlung parat haben. Jessi liebt Rieslinge und die Weine Österreichs. Niklas ist ein großer Fan von Weinen aus dem Bordeaux. Außerdem liebt er die Burgunderweine in Rot und Weiß.

Was uns alle verbindet? Die Leidenschaft für jeden Anlass den passenden Tropfen zu finden.

Riesling Tonschiefer VDP. Gutswein

Der Klassiker vom Riesling-Papst
Dönnhoff | Oberhausen | Nahe

0,75 l - 37 €

2018 Weissburgunder GG „Gras im Ofen“

DER Top-Burgunder vom Ihringer Winklerberg.
Dr.Heger | Ihringen | Kaiserstuhl | Baden

0,75 l - 59 €

2018 Pannobile Blaufränkisch & Zweigelt

Der Pannobile. Mehr als eine Visitenkarte.
Weingut Heinrich | Gols | Neusiedlersee

0,375 l - 28 € 0,75 l - 47 €

2019 Staufener Schlossberg Cabernet Sauvignon

Der diesjährige Gewinner des VINUM-Rotweinpreises.
Fritz Wassmer | Bad Krozingen-Schlatt | Markgräflerland | Baden

0,75 l - 85 €

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

Knusperhühnchen 12 €

Hühnchenbrust im Knuspermantel | Kartoffelkrapfen | 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 - 8 €
Weingut Faber | Freiburg St.Georgen | Breisgau

Baden Cremant brut 0,1 l - 8 €
Sektellerei Reinecker | Auggen | Markgräflerland

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

Prisecco (alkoholfrei) Rot 0,1 l - 7 €
Wiesenobst | Johannisbeere | Sauerkirsche



Highlights

Freut Euch auf die Lieblingsgerichte unserer Gäste.

Vorspeise:

Rössle-Vorspeisenvariation - In der Tischmitte serviert - Perfekt zum Teilen 39 €
Rindercarpaccio | Rote Bete mit Ziegenkäse | Ceviche-Saibling | Blattsalate

Elztal-Rinderfilet - von unseren Elzacher Metzgern (200g) 36 €
Rinderfilet | Thymianjus | Kräuterkruste | Selleriepüree | gebackene Kartoffelkrapfen

Rumpsteak (250g) vom Grill 31 €
Rumpsteak | Café de Paris-Butter | Blumenkohl | Bratkartoffeln

Rössle-Fischvariation von Edelfischen 30 €
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***



INSTAGRAM



FACEBOOK

Lust auf was Süßes?

Unsere Dessert-Empfehlungen aus unserer süßen Ecke.



Crème Brûlée

Crème Brûlée | Orangen | Joghurt-Limetteneis | Passionsfrucht

10,-

Schaumiges Tiramisu

Mascarponeschaum | Bisquit | weißes Schokoeis

9,-

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoeis | Sauerkirschen | Kirschwassersahne

7,-

Lauwarmer Apfelcrumble

Butterstreusel | karamellisierte Äpfel | Vanilleeis

10,-

Eis, Eis, Baby

Lust auf eine Kugel Eis?

Aprikose | Erdbeere | Vanille | Joghurt-Limette | weiße Schokolade | Schokolade

je 2,-

Dessertvariation

4 leckere Köstlichkeiten aus unserer Patisserie - Perfekt zum Teilen

12,-

Lust auf einen Drink?

Unsere feinsten Spezialitäten für euer Genusserlebnis.

It's Wine o'clock.

2020 Grauburgunder trocken Edition Rössle
Konrad Salwey | Oberrotweil | Kaiserstuhl

0,75 l 33,-

Darf es prickeln?

Baden Cremant brut
Sektellerei Reinecker | Auggen | Markgräflerland

0,1 l 8,-

Ich bin Gin und weg.

Gin Tonic Zitrone-Fichte
Buchholzenhof | Mühlenbach

4cl 9,-



FOLGT UNS AUF
INSTAGRAM.