

Vorspeisen

Rote Bete mit Ziegenkäse 16 € Versucherle 12 €

Rote Bete | Ziegenkäse | gereifter Balsamico | natives Olivenöl | geröstete Mandeln

Vitello tonnato 18 € Versucherle 12 €

Kalbsrücken- dünn aufgeschnitten- | Thunfischsauce | Kapernäpfel | Ofentomaten | Blattsalat

Rehcarpaccio 18 € Versucherle 12 €

Feinstes Nüssle vom Maibock-dünn aufgeschnitten | gereifter Balsamico | natives Olivenöl | Misocrème | gehobelte Macadamia | Ruccola

Vorspeisenvariation 36 €

Bei der Vorspeisenvariation servieren wir Ihnen alle 3 Vorspeisen in der Tischmitte als Versucherle

Suppen

Badische Flädlesuppe 7 €

Kräftige Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Frühlingskräuter

Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 9 €

Pikantes Kokossüppchen | Zitronengras | Riesengarnele

Rössle-Fischsuppe-Bouillabaisse auf unsere Art- 15 €

Kräftige Fischsuppe | Fischfilets | Riesengarnele | Gemüse | Pesto

Salate

Salat mit Steak 25 €

Rumpsteak 200 g | Kräuterbutter | Rohkostsalate | Blattsalate

Salat mit Edelfischen 25 €

Edelfischfilets vom Grill | Riesengarnele | Rohkostsalate | Aioli | Blattsalate

Salat mit Riesengarnelen 27 €

Riesengarnelen vom Grill | Rohkostsalate | Aioli | Blattsalate

Aperitif Empfehlung

Pinot Rosé Winzersekt

Weingut Killian Hunn | Gottenheim | Tuniberg

0,1-8 €

Unser Küchenchefmenü

Lassen Sie sich von einer kreativen und engagierten Speisefolge überraschen.

Tischweise ist dieser Genuss sicherlich am schönsten.

3-Gänge 47 € 4-Gänge 52 € 5-Gänge 57 €

Weinbegleitung in den tollen 0,375 l Flaschen

2019 RIESLING Nonnengarten VDP.Ortswein trocken

Weingut Clemens Busch | Pünderich | Mosel 22 €

&

2016 VINO NOBILE DE MONTEPULCIANO

Weingut Trerose | Montepulciano | Toskana 23 €

Saisonale Empfehlungen des Küchenteams

Geeistes Tomaten-Paprika-Süppchen 7 €

Klassisches Tomaten-Paprika-Süppchen | Gartengurke | Knoblauchschaum

Bunte Tomaten mit gebratenen Riesengarnelen 19 €

Bunte Tomaten | gereifter Balsamico | natives Olivenöl | gebratene Riesengarnelen

Perlhuhnbrust 31 €

Gebratene Perlhuhnbrust | Rotweinzwiebelsauce | grüner Spargel | gebackene Kartoffelkrapfen

Oberprechtäler Bachforellenfilet auf der Haut gebraten 34 €

Feinstes Bachforellenfilet | frische Pfifferlinge | Rieslingssauce | Nudeln

Unser Sommerwein

2022 Weißburgunder Edition trocken

Andreas Ambs | Bötzingen | Kaiserstuhl

0,1 – 4,00 € - 0,25 l – 9,00 €

Rössle-Klassiker

Rinderleber „sauer“ oder geröstet 21 €

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

Gekochte Rinderzunge „Großmutter's Art“ 21 € kleinere Portion 17 €

Gekochte und gesalzene Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | Nudeln

Rahmschnitzel 20 € kleinere Portion 17 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

Kalbsfleischküchle 18 € kleinere Portion 14 €

Hausgemachte Kalbsfleischküchle | Kräuterrahmsauce | frische Champignons | hausgemachte Knöpfe

Cordon bleu 29 € kleinere Portion 25 €

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

Vegetarisches

Spinatgnocchi 22 €

Hausgemachte Spinatgnocchi | zweierlei Spargel | Tomatensalsa | Ruccola | Mandeln

Dinkelrisotto 22 €

Risotto vom geschliffenen Bio-Dinkel | Wilder Broccoli | Ofentomate | Cashew

Für unsere jüngsten Gäste

Knusperhähnchen 12 €

Hausgemachtes Knusperhähnchen | Kartoffelkrapfen | Karottengemüse

Lachsfilet 15 €

Edelfischfilets vom Grill | Broccoli | Nudeln

(Selbstverständlich haben wir auch Nudeln, Schnitzel, Pommes frites für Ihre Jüngsten parat)

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.. Bei Allergien und Intoleranzen beraten wir Sie gerne.

Gerichte von unserer Kreidetafel

Spargelcrèmesüppchen mit grünem Spargel 7 €

Rumpsteak (250 g) „dry aged“ vom Grill 35 €

Schwarzwälder Färs-Metzgerei Gustav Winterhalter

Rumpsteak | Rotweinzwiebelsauce | Zweierlei Blumenkohl | Kartoffelkrapfen

Filet von Adlerfisch und Heilbutt vom Grill 36 € 30 € kleinere Portion

Safransauce | zweierlei Spargel | Sauce Hollandaise | Kartoffelkrapfen

Hausgemachte Rehfleischküchle 19 € 15 € kleinere Portion

Wachholderrahm | frische Champignons | Preiselbeeren | hausgemachte Knöpfe

Rehrücken aus heimischer Jagd 38 €

Burgundersauce | wilder Broccoli | hausgemachte Knöpfe

Geschmorter Rehbraten aus heimischer Jagd 26 €

Burgundersauce | frische Champignons | Preiselbeeren | hausgemachte Knöpfe

Desserts

Crème Brûlée 10 €

Crème Brûlée | Beeren | Joghurt-Limetteneis

Schaumiges Beeren-Tiramisu 9 €

Mascarponeschaum | Marinierte Beeren | Erdbeersorbet

Schwarzwaldbecher 7 €

Vanilleeiskrem | Schokoeiskrem | Sauerkirschkompott | Kirschwassersahne

Kleiner Schokoladenkuchen 8 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen | marinierte Beeren | Rhabarbereiskrem

Dessertvariation 12 €

4 leckere Köstlichkeiten aus unserer Patisserie – Perfekt zum Teilen

Eis, Eis Baby - Lust auf eine Kugel hausgemachtes Eis- Je 2 €

Aprikose | Erdbeere | Vanille | Joghurt-Limette | Schokolade

Mittwoch Ruhetag

Öffnungszeiten von Dienstag bis Montag

11.30 Uhr bis 15 Uhr (Letzte Küchenbestellung 14 Uhr)

17 Uhr bis 22.30 Uhr (Letzte Küchenbestellung 20.30 Uhr)