

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 l - 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 €

Neue und spannende Weine aus unserem Weinkeller

2022 HUXELREBE trocken

Die Huxelrebe ist eine kleine Rarität in Deutschland. Sie ähnelt Riesling und Sauvignon Blanc. Ein sehr wohlschmeckender Geheimtipp für alle die es leicht und lecker lieben.

Weingut Schlumberger | Sulzburg-Laufen | Markgräflerland 33 €

&

2020 GIAN CARLO Rotweincuvée trocken

Dieser Wein ist einfach nur WOW. Spätburgunder und Cabernet Sauvignon – ausgebaut wie eine Amarone und dann mit 24-monatigem Holzfasslager. Dunkle Kirschfrucht, opulent und kräftig. Gleichzeitig aber auch elegant und fein.

Weingut Weishaar | Eichstetten | Kaiserstuhl 45 €

Saisonale Empfehlungen des Küchenteams

Pilzrahmsüppchen mit frischen Pfifferlingen 10 €

Pilzrahmsüppchen | Frische Pfifferlinge | Kräuter

Eingelegter Rehbraten aus heimischer Jagd 33 € - 25 € als kleinere Portion

Rehbraten in Burgundersauce | Preiselbeeren | frische Pfifferlinge | hausgemachte Knöpfe

Rumpsteak (300 g) „dry aged“ vom Grill 38 €

Schwarzwälder Färsen Metzgerei Gustav Winterhalter

Rumpsteak | Rotweinzwiebelsauce | herbstliches Gemüse | Kartoffelkrapfen

Steinbeißerfilet vom Grill 36 € - 28 € als kleinere Portion

Feinstes isländisches Steinbeißerfilet | Kürbispüree | Zitronengrassauce | Kürbisgnocchi

Unser Spätsommerwein – Ein echter Allrounder

2022 WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY Eichstetter Herrenbuck trocken

Weingut Weishaar | Eichstetten | Kaiserstuhl

0,1 – 5 € - 0,25 l – 10 €

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 21 € kleinere Portion 17 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

Kalbsfleischküchle 18 € kleinere Portion 14 €

Hausgemachte Kalbsfleischküchle | Kräuterrahmsauce | frische Champignons | hausgemachte Knöpfe

Cordon bleu 30 € kleinere Portion 25 €

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

Vegetarisches

Kürbisgnocchi 23 €

Hausgemachte Kürbisgnocchi | Kürbiskernpesto | herbstliches Gemüse

Fettuccine mit Pfifferlingen 25 €

Feine Fettuccine in Kräuterrahm | gebratene Pfifferlinge | Kräuter | frisch geriebener Parmesan

Für unsere jüngsten Gäste

Knusperhähnchen 13 €

Hausgemachtes Knusperhähnchen | Kartoffelkrapfen | Karottengemüse

Lachsfilet 17 €

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

Kalbs-Entrecôte vom Grill 38 €

Saftiges Entrecôte vom Kalbsrücken | frische Pfifferlinge | Bratkartoffeln

Seeteufelfilet vom Grill mit frischen Pfifferlingen 39 €

Feinste Medaillons vom Seeteufel | Rieslingssauce | gerillte Zucchini | Nudeln

Hausgemachte Rehfleischküchle 19 € kleinere Portion 15 €

Wachholderrahm | frische Champignons | Preiselbeeren | hausgemachte Knöpfe

Rehrücken-rosa- aus heimischer Jagd- 37 €

Feinster Rehrücken | Burgundersauce | Preiselbeeren | herbstliches Gemüse | hausgemachte Knöpfe

Desserts

Crème Brûlée 10 €

Crème Brûlée | Eingelegte Ananas | Kokoseiskrem

Schaumiges Tiramisu 7 €

Mascarponeschäum | Cappuccinoeiskrem | Löffelbiscuit

Schwarzwälder im Glas 7 €

Vanilleeiskrem | Schokobiskuit | Eingelegte Sauerkirschen | Kirschwassersahne

Gebackener Grießflammerie 9 €

Grießflammerie im Knusperring | Rotweinzwetschgen | Milcheis

Dessertvariation 12 €

4 leckere Köstlichkeiten aus unserer Patisserie – Perfekt zum Teilen

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

Erdbeere | Vanille | Kokonuss | Schokolade | Cappuccino | Milcheis

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)