

## Vorspeisen

### Kaiserstühler Feldsalat 9 €

Feinster Feldsalat | Balsamicorahmdressing | knuspriger Speck | lauwarme Croûtons

### 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 | Feldsalat

### Carpaccio vom Rind 19 € Versucherle 13 €

Feinstes Rindercarpaccio - dünn aufgeschnitten- | gereifter Balsamico | natives Olivenöl | frischer Parmesan | Feldsalat

### Vorspeisenvariation 36 €

Bei der Vorspeisenvariation servieren wir Ihnen alle 3 Vorspeisen und einen kleinen Feldsalat in der Tischmitte als Versucherle

## Suppen

### Badische Flädlesuppe 8 €

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

## Vegetarisches

### Schupfnudeln 24 €

Hausgemachte Schupfnudeln | frische Pilze | herbstliches Gemüse | frischer Parmesan

## Was darf es als Aperitif sein?

Wir haben täglich wechselnde Schaumweine und feinsten Wermut in unserem Aperitif Wagen. Gerne dürfen Sie sich einfach am Tisch beraten lassen.

## Unser Küchenchefmenü

Lassen Sie sich von einer kreativen und engagierten Speisefolge überraschen. Tischweise ist dieser Genuss sicherlich am schönsten. In der Mitte des Menüs erwartet Sie noch eine kleine Erfrischung.

3-Gänge 50 €      4-Gänge 55 €      5-Gänge 60 €

## Neue und spannende Weine aus unserem Weinkeller

### 2022 GRAUBURGUNDER trocken

Martin Räßle ist ein junger Winzer aus Oberrotweil. Er ist einer der größten Winzer der WG. Jahr für Jahr baut er aber mehr Trauben in seiner FASSKOLLEKTION aus. Jedes Jahr kommen mehr Fans dazu. Auch weil die Weine jedes Jahr besser werden.

FASSKOLLEKTION Martin Räßle | Oberrotweil | Kaiserstuhl 33 €

### 2018 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Der Winterwein schlechthin. Dicht, samtig, vollfruchtig und kräftig. Perfekt wenn es draußen so richtig ungemütlich ist. Eine Amarone ist immer ein toller Begleiter zu Wild, Rind und Gänsegerichten.

Weingut Tommasi | Veneto | Italien 59 €

## Für unsere jüngsten Gäste

### Knusperhähnchen 14 €

Hausgemachtes Knusperhähnchen | Kartoffelkrapfen | Karottengemüse

### Lachsfilet 18 €

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.

## Rössle-Wildgerichte aus heimischer Jagd

Ganz viele Jäger aus der Region versorgen uns regelmäßig mit heimischem Wild. Heimisches Wild ist einfach ein Hochgenuss. Besonders in den Wintermonaten.

### Eingelegter Hasenpfeffer vom Tuniberger Hasen 32 €

Zart geschmorte Wildhasenkeule in kräftiger Balsamicosauce | Preiselbeeren | frische Pilze | Nudeln

### Rehrücken 39 €

Rosa gebratener Rehrücken | Burgundersauce | Preiselbeeren | frische Pilze | Apfelrotkraut | hausgemachte Knöpfe

### Hausgemachte Rehfleischküchle 21 € kleinere Portion 17 €

Rehfleischküchle | frische Champignons | Selleriepüree | Preiselbeeren | hausgemachte Knöpfe

### Rehbraten 34 €

Eingelegter und geschmorter Rehbraten | Burgundersauce | Preiselbeeren | frische Pilze | hausgemachte Knöpfe

## Rotweinempfehlung – Wunderbar zu unseren Wildgerichten

2022 MERLOT trocken -Ein typischer Merlot: Samtig und nicht zu viel Tannin-

Weingut Abril (bio) | Bischoffingen | Kaiserstuhl

0,1 – 6 € - 0,25 l – 12 €

## Rössle-Klassiker

### Rinderleber „sauer“ oder geröstet 22 €

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

### Rahmschnitzel 22 € kleinere Portion 18 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

### Cordon bleu 30 € kleinere Portion 25 €

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

## Gerichte von unserer Kreidetafel

### Elztäler Rinderfilet (200g +) vom Grill 39 €

Feinstes Rinderfilet von unseren Elzacher Metzgern  
Rotweinzwiebelsauce | Selleriepüree | hausgemachte Kartoffelkrapfen

### Rössle-Fischvariation vom Grill 37 € kleinere Portion 29 €

Dreierlei feinste Fischfilets plus Riesengarnele | herbstliches Gemüse | Safransauce | Nudeln

### Kalbs-Entrecôte vom Grill 33 €

Entrecôte vom Kalbsrücken | Rotweinzwiebelsauce | herbstliches Gemüse | Kartoffelkrapfen

### Gänsekeule „ofenfrisch und kross“ 30 €

Gänsekeule mit krosser Haut | Gewürzjus | Apfelrotkraut | glasierte Maronen | Schupfnudeln

## Desserts

### Crème Brûlée 11 €

Crème Brûlée | Eingelegte Ananas | Kokoseiskrem

### Schaumiges Tiramisu 8 €

Mascarponeschäum | Cappuccinoeiskrem | Löffelbiskuit

### Schwarzwälder im Glas 8 €

Vanilleeiskrem | Schokobiskuit | Eingelegte Sauerkirschen | Kirschwassersahne

### Cheesecake-Crème 10 €

Frischkäsecrème | Mandelhippe | Orangenkompott | Erdbeersorbet

### Dessertvariation 13 €

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)