

## 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 | 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

## 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

## 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 €

## Saisonale Empfehlungen des Küchenteams

**Rehnüsschen aus heimischer Jagd** 37 €

Rosa gebratenes Rehnüsschen | Burgundersauce | Preiselbeeren | frische Pilze | Apfelrotkraut | hausgemachte Knöpfe

**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

## 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

### Eingelegter Hasenpfeffer vom Tuniberger Hasen 32 €

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

### Rahmschnitzel 22 € kleinere Portion 18 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

### Kalbsfleischküchle 19 € kleinere Portion 15 €

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

### Schupfnudeln 24 €

Hausgemachte Schupfnudeln | frische Pilze | herbstliches Gemüse | frischer Parmesan

### Rote Beete Risotto 24 €

Gebackenes Risotto | Ziegenkäse | herbstliches Gemüse

## 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.

## Gerichte von unserer Kreidetafel

### Kaiserstühler Feldsalat 9 €

Leckerer Feldsalat | Balsamicodressing | Speck | Croûtons

### Kürbiskremsüppchen mit Ingwer und Zitronengras 7 €

Kürbissüppchen | steirisches Kernöl | Gemüsebrunoise

### 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

### Hausgemachte Rehfleischküchle 19 € kleinere Portion 15 €

Wachholderrahm | frische Champignons | Preiselbeeren | hausgemachte Knöpfele

## Desserts

### Crème Brûlée 10 €

Crème Brûlée | Eingelegte Ananas | Kokoseiskrem

### Schaumiges Tiramisu 7 €

Mascarponeschaum | Cappuccinoeiskrem | Löffelbiskuit

### 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)