

## Vorspeisen

### Kleiner Wintersalat 7 €

Dreierlei Rohkostsalate | Balsamicorahmdressing | Blattsalate | Radiesle | Kerne

### Rote Bete mit Ziegenkäse 17 €      Versucherle 11 €

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

### Vitello tonnato 19 €      Versucherle 13 €

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

### Carpaccio vom Rind 19 €      Versucherle 13 €

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

### Vorspeisenvariation 38 €

Ein Traum für alle die gerne Teilen. Bei der Vorspeisenvariation servieren wir Ihnen alle 3 Vorspeisen und einen leckeren Blattsalat in der Tischmitte.

## Suppen

### Badische Flädlesuppe 8 €

Kräftige Tafelspitzbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Frühlingskräuter

### Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 10 €

Pikantes Kokossüppchen | Zitronengras | Riesengarnele

### Rössle-Fischsuppe- Bouillabaisse auf unsere Art 17 €

Kräftige Fischsuppe | Fischfilets | Riesengarnele | Gemüse | Pesto

## Vegetarisches & Salat

### Wintersalate mit Edelfischen 28 €

Edelfischfilets vom Grill | Rohkostsalate | Aioli | Blattsalate | Feldsalat

### Dreierlei Knödel 26 €

Rote Beete Knödel | Spinatknödel | Bergkäseknödel | dreierlei Topping | Pilze in Rahm | Broccoli

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

## Wie wäre es mit etwas „Prickelndem“ vorweg?

### **PINOT ROSÉ Winzersekt Brut**

Zartes lachsfarbenes Rosé – feine Frucht – toller Trinkfluss

Weingut Hunn | Gottenheim | Tuniberg 0,1 | 8 €

### **MUSKATELLER Winzersekt extra trocken**

Feine Perlage – großartige Frucht – ein wahrer Gaumenschmeichler

Weingut Faber | Freiburg St.Georgen | Breisgau 0,1 | 8 €

## Ein Highlight von unseren regionalen Erzeugern

### **Elztäler Rinderfilet 45 €**

250 g feinstes Rinderfilet | Café de Paris-Butter | Rotweinzwiebelsauce | Mandelbroccoli  
Bergkäsekrapfen

## Unser Küchenchefmenü

Sie können sich nicht entscheiden? Unser Küchenchef hat da mal was vorbereitet 😊.

Sie haben die Wahl: Fisch, Fleisch oder vegetarisch.

Lassen Sie sich von einer kreativen und engagierten Speisefolge überraschen.

In der Mitte des Menüs erwartet Sie noch eine kleine Erfrischung.

3-Gänge 52 €      4-Gänge 57 €      5-Gänge 63 €

## Neue und spannende Weine aus unserem Weinkeller

### 2022 Schelinger **CHARDONNAY** Gutswein

Ein feiner, aber dennoch kräftiger Chardonnay aus dem Herzen des Kaiserstuhls. Leicht und frisch ausgebaut. Ein toller Allrounder.

Weingut Schätzle | Vogtsburg-Schelingen | Kaiserstuhl 39 €

### 2022 **CABERNET SAUVIGNON & PINOT NOIR** Eichstetter Assemblage

Eine besondere Cuvée von Markus Weishaar. Die Würze und die Kraft vom Cabernet gepaart mit der Eleganz vom Spätburgunder.

Markus Weishaar | Eichstetten | Kaiserstuhl 39 €

## 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 etc. für Ihre Jüngsten parat.

## 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.

### Rehnüsschen 38 €

Feinster rosa gebratenes Nüsschen aus der Keule geschnitten | Burgundersauce | frische Preiselbeeren | winterliches Gemüse | hausgemachte Kartoffelkrapfen

### Hausgemachte Rehfleischküchle 21 € \* kleinere Portion 17 €

Rehfleischküchle | frische Champignons | Selleriepüree | Preiselbeeren | hausgemachte Knöpfe

### Rehbraten 35 € \* kleinere Portion 29 €

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

## Rotweinempfehlung – Passt nicht nur zu unseren Wildgerichten

### 2019 MERLOT & SANGIOVESE Maremma Toscana Rosso DOC

- Die Kraft des Sangiovese, gepaart mit feiner Frucht des Merlot-

Casteani | Maremma | Toscana | Italien

0,1 – 6 € | 0,25 l – 12 €

## Gasthaus-Klassiker

### Rinderleber „sauer“ oder geröstet 24 € \*

Geschnetzelte Rinderleber mit kräftiger Balsamico Sauce oder mit etwas feiner Bratenjus | Bratkartoffeln

### Rahmschnitzel 24 € \* kleinere Portion 19 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

### Cordon bleu 29 € kleinere Portion 24 €

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

### Gekochte Rinderzunge „Großmutter's Art“ \* 25 € kleinere Portion 20 €

Gekochte und gesalzene Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | Nudeln

Alle mit \* gekennzeichneten Gerichte eignen sich perfekt zum Teilen. Geben Sie uns einfach Bescheid dann servieren wir Ihnen diese Gerichte in der Tischmitte. Dann können Sie ganz easy von mehreren Gerichten kosten.

## Gerichte von unserer Kreidetafel

### Rinderfiletspitzen 33 €

Feinstes Rinderfilet | Pilzrahm | grüner Pfeffer | hausgemachte Knöpfe

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

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

### Rinder-Tafelspitz 28 € kleinere Portion 22 €

Gekochter Rindertafelspitz | Meerrettichsauce | Forchheimer Kartoffeln | Preiselbeeren

### Poulardenbrust 27 €

Poulardenbrust „kross gebraten | Zwiebelrahm | herbstliches Gemüse | Kartoffelkrapfen

## Desserts

### Crème Brûlée 11 €

Crème Brûlée | Eingelegte Ananas | Kokoseiskrem

### Schaumiges Tiramisu 8 €

Mascarponeschaum | Cappuccinoeiskrem | Löffelbisquit

### 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)