



Ein gutes Essen- gemütliche Atmosphäre –  
eine ausgewogene Speisekarte mit den  
passenden Gerichten für Jung und Alt.

Fisch, Fleisch, Veganes, Salate, Wild  
und feine und hausgemachte Gerichte für  
unsere Jüngsten.

Wir freuen uns auf Euren Besuch.

Herzliche Grüße

Kristin und Manuel mit der kompletten  
Rössle-Familie

P.S. RESERVIERUNG LEICHT GEMACHT:

Einfach eine WhatsApp an 016091301159-

Wir antworten prompt 😊

## Vorspeisen

### Kleiner Frühlingssalat 7 €

Dreierlei Rohkostsalate | Balsamicorahmdressing | Radiesle | gehobelter Bergkäse

### Rote Beete mit Ziegenkäse 17 €      Versucherle 12 €

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

### Vitello tonnato 19 €      Versucherle 13 €

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

### Carpaccio vom Rind 19 €      Versucherle 13 €

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

---

## Suppen

### Badische Flädlesuppe 9 €

Kräftige Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Kräuter

### Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 10 €

Pikantes Kokossüppchen | Zitronengras | Riesengarnele | Gemüse

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

Kräftige Fischsuppe | Fischfilets | Riesengarnele | Gemüse | Pesto

---

## Veganes & Salat

### Frühlingssalate mit Edelfischen oder Rumpsteak (200 g) 28 €

Edelfischfilets vom Grill oder Rumpsteak vom Grill | Rohkostsalate | Aioli | Blattsalate

### Asiatische Teigtaschen 25 €

Fein gewürzte, gedämpfte Dim Sum Taschen | Teriyaki Gemüse | Sweet-Chili-Dip

### Grünkernkroketten 25 €

Knusprige Kroketten mit Kartoffeln und Grünkern | Urkarottenpüree | knackiges Gemüse | Bärlauch

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

## Was darf es als Aperitif sein?

### **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 €

---

## Unser Ostermenü

### **VITELLO BÄRLAUCH** 19 €

Rosa Kalbstafelspitz | Bärlauchcrème | zweierlei Spargel

### **Rinderfilet aus heimischer Aufzucht unter der Kräuterkruste** 39 €

Feinstes Rinderfilet | Kräuterkruste | Rotweinzwiebelsauce | Frühlingsgemüse | hausgemachte Kroketten

### **Luftiges Quarkmousse** 10 €

Feines Quarkmousse | Rhabarberkompott | Sauerampfer Eis | Erdbeeren  
65 €

---

## Neue und spannende Weine aus unserem Weinkeller

### **2022 GRAUBURGUNDER Gutswein**

Daniel Landerer ist einer der aufstrebenden Jungwinzer des Kaiserstuhls. Die Stilistik der Weine vereint das Moderne mit dem Traditionellen. Dieser Grauburgunder sorgt für Trinkfluss und viel Vergnügen. Er ist ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Weingut Daniel Landerer | Vogtsburg-Oberbergen | Kaiserstuhl 33 €

### **2019 Freiburger Schlossberg MERLOT**

Ein wunderbar saftiger und runder Merlot vom Freiburger Hausberg. Gekeltert werden die Weine von der Familie Hunn aus Gottenheim. Unbedingt probieren 😊

Stiftungsweingut Freiburg | Freiburg | Breisgau 39 €

---

## Für unsere jüngsten Gäste

### **Knusperhühnchen** 14 €

Hausgemachtes Knusperhühnchen | 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

Viele Jäger aus der Region versorgen uns regelmäßig mit heimischem Wild. Heimisches Wild ist einfach ein Hochgenuss. Zu jeder Jahreszeit.

### Hirschrücken 39 €

Feinster Hirschrücken aus dem Yachtal | Burgundersauce | frische Preiselbeeren | Rahmwirsing | gebackene Kartoffelkrapfen

### Hausgemachte Rehfleischküchle 21 € kleinere Portion 17 €

Rehfleischküchle | Wachholderrahm | Pilze | Selleriepüree | Preiselbeeren | hausgemachte Knöpfe

### Wildschweinsauerbraten 32 € kleinere Portion 26 €

Eingelegter und geschmorter Wildschweinbraten | Burgundersauce | Preiselbeeren | Rahmwirsing hausgemachte Knöpfe

---

## Rotweinempfehlung – Passt nicht nur zu unseren Wildgerichten

### 2019 MERLOT & SANGIOVESE Maremma Toscana Rosso DOC

- Die Kraft des Sangioveses, gepaart mit der feinen Frucht des Merlots-

Casteani | Maremma | Toscana | Italien

0,1 – 6 € | 0,25 l – 12 €

---

## Rössle-Klassiker

### Rumpsteak 36 €

Rumpsteak (250 g) unter Kräuterkruste | Rotweinzwiebelsauce | winterliches Gemüse | gebackene Kartoffelkrapfen

### Rahmschnitzel 24 € kleinere Portion 19 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

### Cordon bleu 32 € kleinere Portion 25 €

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

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

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

## Desserts & Käse

### **Dreierlei Rohmilchkäse vom Dorerhof 14 €**

Bergkäse | Münsterkäse | Camembert | Apfelsenf | Salzbutter | Sauerteigbrot

### **Crème Brûlée 12 €**

Crème Brûlée | marinierte Erdbeeren | Aprikosensorbet

### **Schaumiges Quarkmousse 11 €**

Luftiges und leichtes Quarkmousse | Rhabarberkompott | Erdbeeren | Sauerampferis

### **Mascarponecrème mit Erdbeeren 9 €**

Mascarponecrème | Marinierte Erdbeeren | Erdbeersorbet

### **Dessertvariation 14 €**

4 leckere Köstlichkeiten aus unserer Patisserie – Perfekt zum Teilen

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

Erdbeere | Vanille | Aprikose | Schokolade | Sauerampfer

#### **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)

Änderungen vorbehalten