

GASTHAUS
HOTEL

KOCHSCHULE



RÖSSLE

Gut essen
seit 1877

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

PS. RESERVIERUNG LEICHT GEMACHT:

Einfach eine WhatsApp an 016091301159-

Wir antworten prompt 😊

Vesperkarte von 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr

In den Nachmittagsstunden nach unserer Mittagspause servieren wir Euch gerne auch auf unserer Terrasse diese Klassiker

Elzacher Wurstsalat mit oder ohne Käse 15 €

Feinste Fleischwurst von unseren Elzacher Metzgern | Rohkostsalate | Sauerteigbrot

Hausgemachte Wildbratwurst mit Röstzwiebeln 19 €

Herzhaft abgeschmeckte Bratwurst | Röstzwiebeln | Bratenjus | Bratkartoffeln

Hausgemachte Kalbsfleischküchle 19 €

Kalbsfleischküchle | Rahmsauce | frische Champignons | Knöpfe

Hausgemachte Rehfleischküchle 23 €

Rehfleischküchle aus heimischer Jagd | Wächholderrahm | Selleriepüree | hausgemachte Knöpfe

Vorspeisen

Vorspeisenvariation 38 €

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

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 | Blattsalat

Carpaccio vom Maibock aus heimischer Jagd 19 € Versucherle 13 €

Feinstes Rehnüssl - dünn aufgeschnitten - | gereifter Balsamico | natives Olivenöl | Msocrème | gehobelte Cashew | Blattsalat

Suppen

Badische Flädlesuppe 9 €

Kräftige Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Kräuter

Thaicurrysüppchen mit Riesengarnelle 10 €

Pikantes Kokossüppchen | Zitronengras | Riesengarnelle | Gemüse

Rösle-Fischsuppe - Bouillabaisse auf unsere Art 17 €

Kräftige Fischsuppe | Fischfilets | Riesengarnelle | Gemüse | Pesto

Veganes & Salat

Sommersalate mit Edelfischen oder Rumpsteak (200 g) 28 €

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

Asiatische Teigtaschen mit Tomatenfüllung 25 €

Fein gewürzte, gedämpfte Dim Sum Taschen | Frühlingsgemüse | Cashew-Crunch

Spargelrisotto 26 €

Oremiges Spargelrisotto | zweierlei Spargel | knusprige Kartoffel

Rösle-Fischgerichte von unserem Premium Partner Arctic-Fresh

Rösle-Fischvariation 37 € kleinere Portion 29 €

Dreierlei Edelfische mit Riesengarnele | Safransauce | Gemüse der Saison | Nudeln

Saibling im Ganzen gebraten 30 €

Feinste Qualität aus dem Nordschwarzwälder Eyachtal | Müllerin-Art | Forchheimer Kartoffeln

Medaillons vom Loch Duart Lachs 39 €

Feinste Lachsmedaillons | Markgräfler Spargel | Sauce Hollandaise | gestampfte Kartoffeln

Weinempfehlung – Wunderbar, nicht nur zu unseren Fischgerichten

2022 WEISBURGUNDER Gutswein

- Ein wunderbar frischer und unkomplizierter Weißwein mit tollem Trinkfluss-

Martin Frey | Denzlingen | Breisgau | Baden

0,1 – 4 € | 0,25 l – 9 €

Für unsere jüngeren Gäste gibt es auch nur hausgemachtes

Knusperhähnchen 14 €

Hausgemachtes Knusperhähnchen | Kartoffelkrapfen | Karottengemüse

Lachsfilet 18 €

Edelfischfilets vom Grill | Broccoli | Nudeln

Selbstverständlich haben wir auch Nudeln, Schnitzel, Pommes frites etc. für Eure Jüngsten parat.

Wein des Monats

2023 Lahrer RIESLING VDP.Ortswein

Ein feiner und filigraner Riesling mit zurückhaltender und eingebundener Säure.

Fruchtig und frisch. Ein toller Allrounder.

Markus Währle (bio) | Lahr | Breisgau 33 €

Unsere „wilden“ Highlights aus heimischer Jagd

Rehrbraten aus heimischer Jagd 35 € 29 € kleinere Portion

Rosa gebratener Rehrücken | Burgundersauce | Preiselbeeren | zweierlei Blumenkohl | hausgemachte Knöpfe

Rehrücken aus heimischer Jagd 39 €

Rosa gebratener Rehrücken | Burgundersauce | Preiselbeeren | zweierlei Blumenkohl | hausgemachte Knöpfe

Unser Küchenchefmenü

Du kannst Dich nicht entscheiden? Unser Küchenchef hat da mal was vorbereitet

Du hast die Wahl: Fisch, Fleisch oder vegetarisch oder von jedem etwas 😊

Lass Dich doch mal von einer kreativen und engagierten Speisefolge überraschen.

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

3-Gänge 52 €

4-Gänge 57 €

5-Gänge 63 €

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 & 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 Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. Bei Allergien und Intoleranzen beraten wir Dich gerne.

Gerichte von unserer Kreidetafel

Rinderfilet aus heimischer Aufzucht unter der Kräuterkruste 39 €

Feinstes Rinderfilet | Kräuterkruste | Rotweinzwiebelsauce | Gemüse der Saison | gebackene Kartoffelkroketten

Hausgemachte Rehfleischküchle 23 € kleinere Portion 19 €

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

Rinderfiletspitzen 33 €

Feinste Rinderfiletspitzen mit Pfefferrahm | Forchheimer Bratkartoffeln

Ganze Artischocke 13 €

Im Gemüsesud gekochte bretonische Artischocke | Balsamicodressing | Kräutervinaigrette

Desserts & Käse

Dreierlei Rohmilchkäse vom Dorerhof 14 €

Bergkäse | Münsterkäse | Camembert | Apfelsenf | Salzbutter | Sauerteigbrot

Crème Brûlée 12 €

Crème Brûlée | Melonen-Beerensalat | Aprikosensorbet

Geeistes Melonensüppchen 12 €

mit marinierten Sommerfrüchten | Kokosnusseiskrem und Pistazienmeringue

Panna Cotta 9 €

mit marinierten Sommerfrüchten und Erdbeersorbet

Kennen Sie schon unseren Café Gourmand?

Her servieren wir Ihnen 3 kleine Köstlichkeiten aus unserer süßen Ecke. Dazu wählen Sie ein Heißgetränk Ihrer Wahl.

Eis, Eis Baby - Lust auf eine Kugel hausgemachtes Eis? - Je 2,50 €

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