



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 😊

Mittwoch Ruhetag

Öffnungszeiten von Donnerstag bis Dienstag

11.30 Uhr bis 15 Uhr (Letzte Küchenbestellung 14 Uhr)

17 Uhr bis 22.30 Uhr (Letzte Küchenbestellung 20.30 Uhr)

Vorspeisenvariation 39 €

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

Rote Bete mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen

19 € Versucherle 13 €

Rote Bete in Scheiben | gereifter Balsamico | sizilianisches Olivenöl | Ziegenkäse | karamellierte Walnüsse

Ceviche vom Lachs

19 € Versucherle 13 €

Feinstes Loch Duart Lachsfilet | Passionsfrucht-Tigermilch | Mango | Sesam

Carpaccio vom heimischen Reh

19 € Versucherle 13 €

Feinstes Carpaccio vom Rehnüssle | gereifter Balsamico | Misocrème | gepuffter Reis | junger Lauch

Suppen

Badische Flädlesuppe 9 €

Kräftige Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Kräuter

Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 11 €

Pikantes Kokossüppchen | Zitronengras | Riesengarnele | Gemüse

Rössle-Fischsuppe - Bouillabaisse auf unsere Art 18 €

Kräftige Aioli | Fischfilets | Riesengarnele | Gemüse | Pesto

Vegetarisches & Salat

Herbstliche Salate mit Edelfischen oder Rumpsteak (200 g) 30 €

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

Dreierlei Semmelknödel 29 €

3 verschiedene Semmelknödel mit verschiedenen Toppings | Selleriecrème
winterliches Gemüse | junger Lauch

Gemüseteller mit Pilzpolenta 27 €

Knackiges Gemüse | Sellerie | Kürbispüree | Cremige Polenta mit Pilzen

Wein des Monats

2023 AUXERROIS Lahrer Ortswein

Der Klassiker von Markus Wöhrle. Jetzt auch in der kleineren Flasche!
Ein „kleiner“ Weißburgunder mit Frucht und ganz viel Finesse!

Markus Wöhrle | Lahr | Breisgau

0,375 l – 21 € | 0,75 l – 33 €

Gasthaus-Klassiker

Rössle-Fischvariation 39 € kleinere Portion 32 €

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

Rehnüsse aus heimischer Jagd 37 €

Rosa gebratene Rehnüsschen | Burgundersauce | Preiselbeeren | Rahmwirsing | Knöpfele

Rinderleber „sauer“ oder geröstet 25 €

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

Rahmschnitzel 27 € kleinere Portion 20 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfele

Cordon bleu 29 € kleinere Portion 24 €

Mit Dorerhof Gouda & Elzacher Schinken gefülltes Schnitzel | Zitrone | Bratensauce | Pommes frites

Gekochte Rinderzunge „Großmutter's Art“ 29 € kleinere Portion 21 €

Gekochte und gesalzene Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | Nudeln

Hausgemachtes und Leckeres für unsere jüngeren Gäste

Knusperhühnchen 15 €

Hausgemachtes Knusperhühnchen | Karottengemüse | Kartoffelkrapfen

Lachsfilet 20 €

Edelfischfilets vom Grill | Broccoli | Nudeln

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

Aperitif Empfehlung

Baden CRÉMANT ROSÉ brut

Franziska Schätzle | Schelingen | Kaiserstuhl

0,1 – 9 €

Das Wirtshausmenü „zwischen den Jahren“

04.12. bis einschließlich 23.12.24

Sashimi vom Lachs

Feinster Loch Duart Lachs | Mangosalsa |
Misocrème | junger Lauch

Tagliatelle mit Sugo vom Reh

Feine Nudelrolle | Sugo vom Reh aus heimischer Jagd | Belper Knolle

Pfeffersteak vom feinsten Rinderrücken

Rumpsteak „rosa“ | Pfefferrahmsauce | Gemüse der Saison | Gebackene
Kartoffelkrapfen

Dessertvariation

Crème Brûlée | Mascarponecrème unter der Knusperhaube
| Cappuccino-Eiskrem mit Heidelbeeren

65 €

(inklusive Sauerteigbrot und Sorbet als Zwischengang)

Rotweinempfehlung

2020 MERLOT Mauchener Ortswein

Ein wunderbar weich, fruchtig und gleichzeitig gehaltvoller Rotwein. Ein wahrer Allrounder.

Lämmlein-Schindler | Mauchen | Markgräflerland

0,75l – 45 €

Unser Küchenchefmenü

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

Du hast die Wahl: Fisch, Fleisch oder vegetarisch oder von allem 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 55 €

4-Gänge 59 €

5-Gänge 65 €

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 Kartoffelkrapfen

Hausgemachte Rehfleischküchle 23 € kleinere Portion 19 €

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

Rehrücken aus heimischer Jagd 37 €

Rosa gebratene Rehnüsschen | Burgundersauce | Preiselbeeren | zweierlei Blumenkohl |
Kartoffelkrapfen

Wilderer Pfännle 34 €

Geschmorte Wildschweinschulter | Rehfleischküchle | Hirschmaultäschle | zweierlei Sauce |
kaltgerührte Preiselbeeren | Selleriepüree | frische Pilze | hausgemachte Knöpfe

Desserts & Käse

Dreierlei Rohmilchkäse vom Dorerhof 14 €

Bergkäse | Münsterkäse | Camembert | Apfelsenf | Salzbutter | Sauerteigbrot

Crème Brûlée 13 €

Crème Brûlée | Mango | Erdbeersorbet

Apfelcrumble mit Vanilleeiskrem 10 €

Frisch gebackener Apfelcrumble | Vanilleäpfel | Vanilleeiskrem

Rössle-Dessertvariation 13 €

Crème Brûlée | Mascarponecrème mit Heidelbeeren | Mangokompott mit Kokosnusseis

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

Erdbeere | Vanille | Aprikose | Schokolade | Sauerkirsche | Mango