

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, vegetarisches. 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 0160-91301159

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 zum Teilen und einen leckeren, kleinen Blattsalat in der Tischmitte.

Rote Bete mit Ziegenkäse und gerösteten Mandeln

19 € Versucherle 13 €

Rote Bete in Scheiben | gereifter Balsamico | sizilianisches Olivenöl | Ziegenkäse | geröstete Mandeln

Ceviche vom Lachs

19 € Versucherle 13 €

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

Carpaccio vom heimischen Reh

19 € Versucherle 13 €

Feinstes Carpaccio vom Reh | gereifter Balsamico | sizilianisches Olivenöl | Miso | Rucola | Parmesan

Suppen

Badische Flädlesuppe 9 €

Kräftige Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Kräuter

Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 11 €

Pikantes Kokossüppchen | Zitronengras | Riesengarnele | Gemüse

Rössle-Fischsuppe - Bouillabaisse auf unsere Art 19 €

Kräftige Aioli | Fischfilets | Riesengarnele | Gemüse | Pesto

Vegetarisches & Salat

Knackige Salate der Saison mit Edelfischen oder Rumpsteak (200 g) 30 €

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

Röhrennudeln mit frischen Pfifferlingen 29 €

Leckere kleine Röhrennudeln | Pfifferlingsfumé | frische Pfifferlinge | frischer Parmesan | Rucola

Hausgemachte Kürbisravioli 29 €

Hausgemachte Ravioli mit pikanter Kürbis-Füllung | Ingwer-Zitronengras-Schaum | herbstliches Gemüse | Kürbiskern-Crunch

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. Vorneweg servieren wir unser hausgemachtes Sauerteigbrot mit zweierlei Butter

3-Gänge 59 €

4-Gänge 62 €

5-Gänge 69 €

Gasthaus-Klassiker

Rinderfilet „aus heimischer Aufzucht“ 42 €

Feinstes Rinderfilet | Rotweinzwiebelsauce | Gemüse der Saison | Kartoffelkrapfen

Rössle-Fischvariation 39 €

kleinere Portion 32 €

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

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 Knöpfle

Gekochte Rinderzunge „Großmutter's Art“ 29 €

kleinere Portion 21 €

Gekochte und gesalzene Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | Nudeln

Cordon bleu 30 €

kleinere Portion 25 €

Mit Käse und Schinken gefülltes Schnitzel | Bratensauce | Zitrone | Frühlingsgemüse | Bratkartoffeln

Hausgemachtes und Leckeres für unsere jüngeren Gäste

Knusperhähnchen 15 €

Hausgemachtes Knusperhähnchen | Karottengemüse | Kartoffelkrapfen

Lachsfilet 20 €

Edelfischfilets vom Grill | Broccoli | Nudeln

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

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

Aperitif Empfehlung

Spumante Rosé brut

Borgo Molino | Venetien | Italien

0,1 – 8 €

Das Wirtshausmenü

Brot und Butter ²

Hausgebackenes Sauerteigbrot | Tomatenbutter | Olivenbutter

Vitello Tonnato

Kalbstafelspitz | Thunfischcrème | Ofentomate

Rahmsüppchen von Paprika und Tomate mit Käsekrokette

Leckeres Süppchen | ein Hauch Thaicurry | gebackene Käsekrokette

Zwetschgensorbet

Eine kleine Erfrischung zwischendurch

Perlhuhnbrust „kross“

Saftige Perlhuhnbrust | Rotweinzwiebelsauce | Gemüse der Saison | Kartoffelkrapfen
oder

Steinbeißerfilet vom Grill

Feinster Island-Steinbeißer | Zwiebelcrunch | Rahmspitzkohl | knusprige Kartoffeln

Lauwarmer Mirabellencrumble

Eingelegte Mirabellen | Vanillecrumble | Zwetschgenröster | Vanilleeiskrem

65 €

Wein des Monats

2023 MAISON GRIS (WB GB) trocken

DIE Entdeckung aus Bahlingen am Kaiserstuhl

Familie Trautwein, ein Familienweingut wie aus dem Bilderbuch. Ein wunderbar frischer und ausgewogener Weißwein aus Weißburgunder und Grauburgunder. Moderat in Alkohol und Säure. Ein frischer und unkomplizierter Weißwein, wie gemalt für einen Spätsommertag mit passenden Speisen.

Weingut Trautwein (bio) | Bahlingen | Kaiserstuhl | Baden

0,1 – 4 €

0,25 – 10 €

Gerichte von unserer Kreidetafel

Kürbiscremesüppchen 8 € als Versucherle 5€

Feines Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis verfeinert mit Ingwer und Zitronengras

Rehfleischküchle 26 € kleinere Portion 22 €

Hausgemachte Rehfleischküchle | Wachholderrahm | Selleriepüree | Champignons | Knöpfe

Medaillons vom bretonischen Seeteufel 42 €

feine Medaillons vom Grill | Safransauce | grünes Gemüse | feine Nudeln

Kross gebratene Entenbrust 29 €

Krosse Brust von der Barbarie Ente | Thymianjus | Rahmspitzkohl | gebackene Kartoffelkräpfen

Wilderer Pfännle 34 €

Rehfleischküchle | geschmorte Wildschweinschulter | Hirschmaultäschle | Selleriepüree | zweierlei Sauce | Preiselbeeren | Kräuterknöpfe

Desserts & Käse

Dreierlei Rohmilchkäse vom Ramsteinerhof 14 €

Dreierlei Hausacher Bioland Käse | Apfelsenf | Salzbutter | Sauerteigbrot

Crème Brûlée 13 €

Crème Brûlée | Zwetschgenkompott | Cappuccinoeiskrem

Lauwarmer Kirschcrumble 11 €

Kompott von Elztäler Süßkirschen | Vanillecrumble | Vanilleeiskrem

Rössle-Dessertvariation 19 €

Crème Brûlée | Mascarponecrème | Zwetschgenröster mit Vanilleeiskrem | Kirschcrumble

Eis, Eis Baby - Lust auf eine Kugel hausgemachtes Eis? - Je 3 €

Erdbeere | Vanille | Aprikose | Schokolade | Cappuccino | Sauerrahm-Limette