



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
12 Uhr bis 15 Uhr (Letzte Küchenbestellung 14 Uhr)
17 Uhr bis 22.30 Uhr (Letzte Küchenbestellung 20.15 Uhr)

Vorspeisen

Rote Bete mit Ziegenkäse und gerösteten Mandeln

19 € Versucherle 14 €

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

Ceviche vom Lachs

19 € Versucherle 14 €

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

Carpaccio vom heimischen Reh

19 € Versucherle 14 €

Feinstes Carpaccio vom Rehnüssle | gereifter Balsamico | sizilianisches Olivenöl | Feldsalat | gepuffter Reis | Misocréme

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.

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

Dreierlei Semmelknödel 29 €

Semmelknödeltrio -Spinat – Bergkäse – Rote Bete |
Selleriepuree | dreierlei Toppings | knackiges Gemüse der Saison

Hausgemachte Kürbisravioli 29 €

Hausgemachte Ravioli mit pikanter Kürbis-Füllung |
Ingwer-Zitronengras-Schaum | knackiges Gemüse der Saison | Kürbiskern-Crunch

Gasthaus-Klassiker

Rinderfilet (250 g) aus heimischer Aufzucht 43 €

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 27 €

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

Rahmschnitzel 28 € kleinere Portion 20 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfle

Gekochte Rinderzunge „Großmutters Art“ 29 € kleinere Portion 21 €

Gekochte und gesalzene Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | Nudeln

Cordon bleu 31 € kleinere Portion 25 €

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

Aperitif Empfehlungen

NOU CRÉMANT ROSÉ brut | Piwi-Kollektiv | Eichstetten | Kaiserstuhl

0,1l – 9 €

oder

CHAMPAGNER Roederer Collection 245 brut | Louis Roederer | Reims |

Champagne

0,1l – 13 €

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 €

Wein des Monats

2023 CHARDONNAY Gutswein trocken

Der Klassiker von Franziska Schätzle aus dem schönen Schelingen am Kaiserstuhl

Familie Schätzle, ein Familienweingut mit traumhaften Lagen. Ein wunderbar frischer und
ausgewogener Chardonnay. Moderate Alkohol und Säure, dennoch ein toller Weinbegleiter,
der auch zu Fleischgerichten eine perfekte Begleitung darstellt.

Weingut Schätzle | Vogtsburg-Schelingen | Kaiserstuhl | Baden

0,1l – 5€ 0,25l – 10 €

Hausgemachtes und Leckeres für unsere jüngeren Gäste

Hausgemachte Kalbsfleischküchle 18 €

Feine Kalbsfleischküchle | Rahmsauce | Karottengemüse | Knöpfle oder Pommes frites

Lachsfilet 20 €

Lachsfilets vom Grill | Broccoli | Nudeln

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

Gerichte von unserer Kreidetafel

Kürbiscremesüppchen 8 € als Versucherle 5€

Feines Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis verfeinert mit Ingwer uns Zitronengras

Rehfleischküchle 26 € kleinere Portion 22 €

Hausgemachte Rehfleischküchle | Wachholderrahm | Selleriepüree | Champignons | Knöpfle

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 Kartoffelkrapfen

Wilderer Pfännle 34 €

Rehfleischküchle | geschmorte Wildschweinschulter | Hirschmauläschle | Sellereipüree | zweierlei Sauce | Preiselbeeren | Kräuterknöpfe

Desserts & Käse

Dreierlei Rohmilchkäse vom Ramsteinerhof

Hausacher Biokäse vom Feinsten | Apfelsenf | Sauerteigbrot
16,-

Crème Brûlée

Crème Brûlée | Zwetschgenkompott | Cappuccinoeis
13,-

Lauwarmer Apfelcrumble

Apfelkompott | Vanillestreusel | Milcheis
13,-

Kokos-Panna Cotta

Leckere Kokoscrème | Mango | Mandelhippe | Erdbeersorbet
11,-

Rössle-Dessertvariation

Crème Brûlée | Apfelcrumble | Zwetschgenröster mit Vanilleeiskrem | Kokos-Panna Cotta
PERFEKT ZUM TEILEN
19,-

Eis geht immer!

Wählt aus unserer feinen Auswahl hausgemachter Eissorten:
Erdbeere | Vanille | Aprikose | Schokolade | Cappuccino | Sauerrahm-Limette | Mango
je Kugel 3,-