

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

★ Unsere Empfehlung für den Tisch

Vorspeisenvariation 39 €

Ein Traum für alle, die gerne teilen. Kleine Gerichte mit großer Wirkung – perfekt zum Einstieg oder gemeinsam genießen. Bei der Vorspeisenvariation servieren wir Euch alle 3 Vorspeisen als Versucherle zum Teilen und einen leckeren, frischen Blattsalat in der Tischmitte.

Rote Bete mit Ziegenkäse und gerösteten Mandeln 19 €

Rote Bete in Scheiben · gereifter Balsamico · sizilianisches Olivenöl · Ziegenkäse ·
geröstete Mandeln
als Versucherle 14 €

Ceviche vom feinsten schottischen Lachs 19 €

Feinstes Loch Duart Lachsfilet · Passionsfrucht-Tigermilch · Mango · Sesam
Versucherle 14 €

Carpaccio vom heimischen Rind 19 €

Feinstes Carpaccio vom heimischen Rind · gereifter Balsamico ·
sizilianisches Olivenöl · frischer Parmesan
Versucherle 14 €

Suppen

Badische Flädlesuppe 9 €

kräftige Rinderkraftbrühe · Kräuterflädle

Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 11 €

Kokos · Zitronengras · Riesengarnele · feine Schärfe

Rössle-Fischsuppe 19 €

unsere Bouillabaisse mit Aioli & Pesto

Gasthaus-Klassiker

Rinderfilet (250 g) aus heimischer Aufzucht 43 €

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 €

Bratkartoffeln

Rahmschnitzel 28 € kleinere Portion 20 €

Kräuterrahmsauce · hausgemachte Knöpfe

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

Madeirasauce · Nudeln

Cordon bleu 31 € kleinere Portion 25 €

Ramsteiner Hof-Käse · Elzacher Schinken · Bratensauce · Frühlingsgemüse · Bratkartoffeln

Vegetarisch & Salat-Klassiker

★ **Unser vegetarischer Klassiker**

Sellerie - Cordon bleu 29 €

Knollensellerie · Ramsteiner Hof-Käse · Knusperhülle · Karotten-Ingwer-Püree · knackiges Gemüse

Dreierlei Semmelknödel 29 €

Spinat · Bergkäse · Rote Bete
Selleriepüree · knackiges Gemüse

Knackiger Salat der Saison 30 €

wahlweise mit Edelfischen vom Grill oder Rumpsteak (200g)

Unsere Aperitif-Klassiker

Nou Crémant Rosé | Piwi-Kollektiv | Eichstetten Kaiserstuhl

Der Crémant den alle Staatsgäste auf Schloss Bellevue genießen dürfen

9

Negroni

Der italienische Bar-Klassiker! – aromatisch, bittersüß und charakterstark.

11

Alkoholfreier Limoncello Spritz (alkoholfrei)

erfrischend, zitronig und sommerlich – die alkoholfreie Alternative mit Spritz-Gefühl.

9

Unser Küchenchefmenü

Du möchtest dich einfach verwöhnen lassen?

Dann überlass unserem Küchenteam die Auswahl.

Saisonal. Kreativ. Überraschend.

Fisch | Fleisch | vegetarisch – ganz wie du magst.

In der Mitte erwartet dich eine kleine Erfrischung.

Dazu servieren wir unser hausgebackenes Sauerteigbrot.

3 Gänge 59

4 Gänge 62

5 Gänge 69

Wein des Monats

2024 Maison BLANC - Der Leichte Allrounder -

Trautwein (bio) | Bahlingen | Kaiserstuhl | Baden

Ein wunderbar leichter und fruchtiger Gaumenschmeichler!

0,1 l – 5

0,25 l – 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

Markgräfler Spargel

mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln oder Kratzete

200 g – 25 € 300 g – 29 €

Optional

+ gemischter Elzacher Schinken 9 €

+ Rinderfilet vom Grill 19 €

+ Paniertes Kalbsschnitzel 16 €

Oberhamersbacher-Schwarzwaldforelle Müllerin 30€

Mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und Kräuterbutter

Rehfleischküchle 26 € kleinere Portion 22 €

Hausgemachte Rehfleischküchle | Wachholderrahm | Selleriepüree | Champignons | Knöpfe

Entrecôte / Hochrippe vom Grill 39€

Feinstes Rind | Pfefferrahmsauce | Gemüse der Saison | gebackene Kartoffelkrapfen

Wilderer Pfännle 34 €

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

Desserts & Käse

Feinster Rohmilchkäse vom Ramsteinerhof

Hausacher Biokäse vom Feinsten | Apfelsenf | Sauerteigbrot

17,-

Crème Brûlée

Crème Brûlée | marinierte Erdbeeren | Sauerrahm-Limetteneiskrem

13,-

Kaiserschmarrn

Karamellierter Kaiserschmarrn | Vanilleeis | Heidelbeerkompott

12,- kleine Portion für 1 Person

19,- große Portion für 2 Personen

Rössle-Dessertvariation

Crème Brûlée | Apfelcrumble | Mascarponecreme mit Heidelbeeren | Erdbeersorbet

PERFEKT ZUM TEILEN

19,-

Eis geht immer!

Wählt aus unserer feinen Auswahl hausgemachter Eissorten:

Erdbeere | Vanille | Schokolade | Sauerrahm-Limette | Aprikose

je Kugel 3,-