

SPEISEN

VORSPEISEN

DIE VORSPEISENVARIATION > Unsere Empfehlung für den Tisch

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

Rote Bete | Ziegenkäse | Mandeln 19 € --- 14 € als kleineres Versucherle

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

Ceviche vom Lachs 19 € --- 14 € als kleineres Versucherle

Feinstes Lachsfilet | Passionsfrucht-Tigermilch | Mango | Sesam

Carpaccio vom heimischen Reh 19 € --- 14 € als kleineres Versucherle

Rehnüsschen in dünnen Scheiben | Miso | gereifter Balsamico | junger Lauch | gepuffter Reis

SUPPEN

Badische Flädlesuppe 9 €

Kräftige Tafelspitzbrühe | Kräuterflädle | Gemüsejulienne

Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 11 €

Kokosmilch | Zitronengras | Riesengarnele | feine Schärfe

Rössle - Fischsuppe 19 €

Bouillabaisse | Fischfilets | Riesengarnele | Aioli

SOMMERSALAT

Knackiger Salat der Saison | Aioli | Tomaten | Kerne | Radiesle 12 €

optional

+ Edelfischfilets vom Grill 18 €

+ Riesengarnelen mit Tomaten und Knoblauch 24 €

GASTHAUS RÖSSLE ELZACH WWW.ROESSLEELZACH.DE

GUTSCHEINE-JEDERZEIT-BEI-UNSEREM-
SERVICEPERSONAL-ERHÄLTlich

GASTHAUS RÖSSLE
HOTEL
KOCHSCHULE 

LEBEN

FEINSTES FLEISCH

RINDERFILET (250 g) aus heimischer Aufzucht 38 €

MÄNNERTRAUM: Entrecôte / Hochrippensteak (300 g) 36 €

RUMPSTEAK (200 g) aus der Hüfte 30 €

alle Steaks servieren wir mit frischem GEMÜSE DER SAISON oder

KNACKIGEN SALATEN

optional:

+ BEILAGE nach Wahl: Pommes frites | Kartoffelkrapfen | Knöpfe | Bratkartoffeln + 5 €

+ SAUCE nach Wahl: Rotweinzwiebelsauce | Pfefferrahm | Barbecue | Kräuterbutter + 3 €

RÖSSLE-KLASSIKER

Die Rössle-Fischvariation 39 € --- 32 € kleinere Portion

3-erlei Edelfischfilets vom Grill | Riesengarnele | Safransauce | Gemüse der Saison
Nudeln

Unsere Rinderleber "sauer" oder "geröstet" 27 €

Geschnetzelte Rinderleber | Bratenjus oder Balsamicosauce | Bratkartoffeln

Das Rahmschnitzel 28 € --- 22 € kleinere Portion

Schnitzel vom Hausschwein | feine Rahmsauce | Knöpfe

Die Rinderzunge nach "Großmutter's Art" 29 € --- 23 € kleinere Portion

Gekochte Rinderzunge | Madeirasauce | Nudeln

Das Cordon-bleu 31 € --- 25 € kleinere Portion

Gefülltes Schweineschnitzel | Hausacher Käse | Elzacher Schinken | Bratensauce |
Pommes frites

VEGETARISCHES

Das Sellerie-Cordon-bleu 29 €

Knollensellerie | Hausacher Käse | Karottenpüree | knackiges Gemüse

3-er Semmelknödel mit Spargel 32 €

Spinat- | Bergkäse- | Rote Bete- Knödel | cremiger Spargel grün/weiß | Gemüse

GENIESSEN

APERITIF

Nou **CRÉMANT ROSÉ** | Piwi-Kollektiv | Eichstetten | Kaiserstuhl 9 €

NEGRONI | Der italienische Bar-Klassiker 11 €

LIMONCELLO SPRITZ (alkfrei) | Erfrischend, zitronig & sommerlich 9 €

UNSER KÜCHENCHEFMENÜ

3- Gänge 59 €

4 Gänge 62 €

5 Gänge 69 €

DU MÖCHTEST DICH VERWÖHNEN LASSEN?

Dann lass unserem Küchenteam die Auswahl!

Immer saisonal - immer kreativ - immer überraschend

FISCH  | FLEISCH  | VEGETARISCH  - ganz wie Du magst.

WEIN DES MONATS

2024 MAISON BLANC -Der leichte Allrounder

Weingut Trautwein (bio) | Bahlingen | Kaiserstuhl Baden

0,1l- 5 € 0,25l 10 €

FÜR DIE JÜNGEREN GÄSTE

Kalbsfleischküchle 18 €

Hausgemachte Kalbsfleischküchle | Rahmsauce | Karottengemüse | Knöpfle

Lachsfilet 20 €

Lachsfilet vom Grill | Broccoli | Nudeln

Selbstverständlich haben wir auch Nudeln, Pommes, Schnitzel etc. für Eure Kinder vorbereitet.

ALLE PREISE INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST. .
BEI ALLERGIEN UND INTOLERANZEN HABEN WIR EINE LISTE FÜR DICH
VORBEREITET.