

SPEISEN

VORSPEISEN

DIE VORSPEISENVARIATION Unsere Empfehlung für den Tisch – 39 €

Alle 3 Vorspeisen als Versucherle zum Teilen + frischer Blattsalat in der Tischmitte

Strauchtomaten | Burrata | Pesto 19 € — 14 € Versucherle

Strauchtomaten in dünnen Scheiben | gereifter Balsamico | Olivenöl | Burrata | Pesto

Ceviche vom Lachs 19 € — 14 € Versucherle

Feinstes Lachsfilet | Wassermelonen-Tigermilch | Melone | Sesam

Carpaccio vom heimischen Reh 19 € — 14 € Versucherle

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

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 12 €

Aioli | Tomaten | Kerne | Radiesle

+ Edelfischfilets vom Grill 18 €

+ Riesengarnelen mit Tomaten und Knoblauch 24 €

+ Rumpsteak (200 g) vom Grill 18 €

LEBEN

FEINSTES FLEISCH

RINDERFILET (250 g) aus heimischer Aufzucht	43 €
MÄNNERTRAUM: Entrecôte / Hochrippensteak (300 g)	42 €
RUMPSTEAK (200 g) aus der Hüfte	35 €

dazu servieren wir frisches Gemüse der Saison, eine Beilage & eine Sauce

BEILAGE: Pommes frites | Kartoffelkrapfen | Knöpfe | Bratkartoffeln

SAUCE: Rotweinzwiebelsauce | Pfefferrahm | Barbecue | Kräuterbutter

RÖSSLE - K L A S S I K E R

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

Forchheimer Kartoffeln	29 €
-------------------------------	-------------

Neue Kartoffel | Kräuter | Ricottacrème | pochiertes Ei | Sommergemüse

GENIESSSEN

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 inkl. gesetzl. MwSt. Bei Allergien und Intoleranzen haben wir eine Liste für dich vorbereitet.

EMPFEHLUNGEN

Unsere kulinarischen Empfehlungen – saisonal & frisch

Schwarzwaldforelle "Müllerin" 30 €

Mit Zitronenkräuterbutter und Petersilienkartoffel

Wilderer-Pfännle vom Reh 35 €

Geschmorte Rehschulter, Rehfleischküchle & Rehmaultäschle | zweierlei Sauce | Selleriepüree | Preiselbeeren | frische Champignons | hausgemachte Knöpfe

Hausgemachte Rehfleischküchle 26 € — 22 € klein

Mit Wachholderrahm | frischen Champignons | Selleriepüree | Knöpfe

Unser Sommer Special

Ganze bretonische Artischocke 17 €

Mit Tomatenvinaigrette | Ricotta-Zitronen-Dipp | Sauerteigbrot

DESSERTS & KÄSE

Rössle-Dessertvariation 19 €

Crème Brûlée | Mascarponecrème mit Erdbeeren | geeiste Schokomousse | Apfelcrumble – Perfekt zum Teilen

Crème Brûlée 14 €

Mit Vanille aromatisiert | marinierte Erdbeeren | Sauerrahm-Limetteneis

Kaiserschmarrn 12 € / 19 € für 2 Personen

Mit marinierten Erdbeeren und Bourbon-Vanilleeiskrem

EIS GEHT IMMER: Vanille · Schokolade · Sauerrahm-Limette · Aprikosensorbet · Erdbeersorbet je Kugel 3 €

FEINSTER KÄSE

Kleine Auswahl an Rohmilchkäse 17 €

Bioland-Betrieb Ramsteinerhof in Hausach im Kinzigtal | Butter | Apfelsenf | Sauerteigbrot

DESSERTWEIN & DIGESTIF

2024 SCHEUREBE Auslese | Markus Weishaar | Eichstetten | Kaiserstuhl 5 cl 5 €

Flüssiges Obst von der Edelbrennerei VALLENDAR aus Kail an der Mosel:

Trester vom Riesling – Marc de Moselle 2 cl 5 €

Haselnuss – Das Original 2 cl 6 €

Roter Weinbergpfirsichbrand 2 cl 7 €

Mirabellenbrand 2 cl 6 €

WIRTSHAUSMENÜ

Im Sommermonat Juni

Hausgebackenes Sauerteigbrot mit zweierlei Butter
Marinierte Gartengurke | Schmand | junger Lauch | Flammlachs
Maultäschle vom Hirsch mit Rotweinzwiebelsauce und Selleriepüree
Sorbet von der Aprikose
Medaillons vom heimischen Reh mit Burgundersauce, Spitzkohl,
frischen Pfifferlingen und Schnittlauch-Quarkknöpfle
Geeistes Süppchen von der Wassermelone mit Buchholzer Erdbeeren
und Sauerrahm-Limetteneiscreme

69 €

Wir haben auch eine wunderbare vegetarische Option vorbereitet ;-)

TASTY TUESDAY

Im Juni – immer dienstags

Hausgebackenes Sauerteigbrot mit zweierlei Butter
Tatar vom heimischen Reh mit Miso, gerösteten Haselnüssen und Röstbrot
Gazpacho mit Knusper-Croûtons
Raviolo mit Eigelb und Sellerie mit Rotweinzwiebelsauce
Sorbet von der Heidelbeere
Steinbeißer vom Grill mit Paprikasauce, Ratatouille und Arancini
Geeister Erdbeer-Melonensalat mit erfrischendem Erdbeersorbet

69 €

immer dienstags 59 €