

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-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 €
Geschmetzelte 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 Knöpfle
- Hausgemachte Rehfleischküchle** 26 € – 22 € klein
Mit Wachholderrahm | frischen Champignons | Selleriepüree | Knöpfle
- 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
- Ofenfrischer Kirschcrumble mit Bourbon-Vanilleeiskrem** 13 €
Kaiserstühler Kirschen | Mürbteigcrumble | 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 €

WIRTSCHAUSMENÜ

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-Quarkknöpfe
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 €