

SPEISEN

VORSPEISEN

DIE VORSPEISENVARIATION – Unsere Empfehlung für den Tisch 39 €

Ein Traum für alle, die gerne teilen. Alle 3 Vorspeisen als Versucherle zum Teilen und ein frischer Blattsalat in der Tischmitte.

Strauchtomate mit Burrata – fein mariniert 19 € --- 14 € als Versucherle

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

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

Feinstes Lachsfilet | Wassermelonen-Tigermilch | Melone | Sesam

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

optional + 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) 39 €

RUMPSTEAK (200 g) aus der Hüfte 35 €

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

Beilage nach Wahl: Pommes frites | Kartoffelkrapfen | Knöpfle | Bratkartoffeln

Sauce nach Wahl: 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“ 29 €

Geschnetzelte Rinderleber | Bratenjus oder Balsamicosauce | Bratkartoffeln

Das Rahmschnitzel 28 € --- 22 € kleinere Portion

Schnitzel vom Hausschwein | feine Rahmsauce | Knöpfle

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

Röhrennudeln mit frischen Pfifferlingen, Shiitake & Kräuterseitlingen 31 €

Röhrennudeln „al bronzo“ | gebratene Pilze | Pilzfumé | pochiertes Ei | Sommergemüse

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

0,1 l | 5 € 0,25 l | 10 €

FÜR DIE JÜNGEREN GÄSTE

Kalbsfleischküchle 18 €

Hausgemachte Kalbsfleischküchle | Rahmsauce | Karottengemüse | Knöpfle

Lachsfilet

Lachsfilet vom Grill | Broccoli | Nudeln

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

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen 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 15 €

Mit Tomatenvinaigrette | Ricotta-Zitronen-Dip | Sauerteigbrot

DESSERTS & KÄSE

Rössle-Dessertvariation 19 €

Crème Brûlée | Mascarponecrème mit Kaiserstühler Beeren | geeiste Schokomousse | Apfelcrumble – perfekt zum Teilen

Crème Brûlée 15 €

Mit Vanille aromatisiert | marinierte Beeren | 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

WIRTSHAUSMENÜ

Im Sommermonat Juli

Hausgebackenes Sauerteigbrot mit zweierlei Butter

Bunte Strauchtomaten

mit Fetacrème, Olivenöl, Balsamicoperlen & Crunch

Röhrennudeln mit frischen Pfifferlingen

und geriebenem Bergkäse

oder mit frisch gehobeltem Sommertrüffel +7 €

Kross gebratene Maispouardenbrust

mit Rotweinzwiebelsauce, Zucchinipesto und cremiger Polenta

Marinierte Kaiserstühler Beeren mit Frozen Joghurt

Menü mit Pfifferlingsnudeln 69 € Menü mit Trüffelnudeln 76 €

TASTY TUESDAY

Im Juli – immer dienstags

Hausgebackenes Sauerteigbrot mit zweierlei Butter

Geeister Salat von Wassermelone, Kirschtomate & Passionsfrucht

mit gebratenem Saibling

Eisgekühltes Süppchen von der Gartengurke

mit Schmand und gebeiztem Lachs

Tagliatelle mit Burgundersugo und geriebenem Bergkäse

Sorbet von der Aprikose

Rosa gebratenes Medaillon vom Rind mit gebratenen Pilzen,

Rahmsauce, Broccoli und Pommes dauphine

Esterhazy-Parfait mit Kaiserstühler Beeren und gerösteten Haselnüssen

69 €

59 € immer dienstags