

SPEISEN

VORSPEISEN

Die Vorspeisenvariation > Unsere Empfehlung für den Tisch - 39 €

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 mit Ziegenkäse - fein mariniert - 19 € --- 14 € als Versucherle

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

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

Feinstes Lachsfilet | Passionsfrucht-Tigermilch | Tomate | 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

KNACKIGE SALATE

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

optional + Edelfischfilets vom Grill 20 €

+ Riesengarnelen mit Tomaten und Knoblauch 24 €

+ Rumpsteak (200 g) vom Grill 22 €

LEBEN

FEINSTES FLEISCH

RINDERFILET (250 g) aus heimischer Aufzucht 45 €

MÄNNERTRAUM: Entrecôte / Hochrippensteak (300 g) 41 €

RUMPSTEAK (200 g) aus der Rinderrücken 39 €

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 29 € --- 23 € kleinere Portion

Schnitzel vom Hausschwein | feine Rahmsauce | Knöpfle

Die Rinderzunge nach “Großmutterns Art” 29 € --- 23 € kleinere Portion

Gekochte Rinderzunge | Madeirasauce | Nudeln

Das Cordon-bleu 32 € --- 25 € kleinere Portion

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

VEGETARISCHES

Sellerie-Cordon-bleu 29 €

Knollensellerie | Hausacher Käse | Karottenpüree | knackiges Gemüse

Herbstliche Kürbisnudeln mit Hokkaido & gerösteten Erdnüssen 28 €

Röhrennudeln “al bronzo” | Kürbis | gehobelter Bergkäse | knackiges 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 Chardonnay - „Edition junge Wilde“ - Weingut Hunn | Gottenheim | Tuniberg

0,10 l - 5 € 0,25 l - 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 sind inklusive der gesetzlichen MwSt. Bei Allergien und Intoleranzen haben wir eine Liste für Dich vorbereitet.



DESSERTS UND KÄSE

FEINSTER KÄSE

Kleine Auswahl an Rohmilchkäse

vom Bioland-Betrieb Ramsteinerhof in Hausach im Kinzigtal mit Butter, Apfelsenf und Sauerteigbrot

17,-

FEINES AUS DER PATISSERIE

-ZUM TEILEN ODER ALLEIN GENIESSEN-

Crème Brûlée mit feinsten Bourbon-Vanille aromatisiert

12,-

Mousse au chocolat mit feinsten belgischer Schokolade & Schokohippe

12,-

Tiramisu "klassisch" mit hausgemachten Löffelbiscuits

12,-

Zwetschgencrumble "ofenfrisch" mit Vanille-Butterstreusel

12,-

EIS GEHT IMMER:

Vanille - Mandel - Sauerrahm-Limette -
Aprikosensorbet - Erdbeersorbet

je Kugel 3,-

FLÜSSIGES OBST

von **Hubertus Vallendar** / Destillateur der Weltklasse.

Roter Weinbergspfirsichbrand - 2cl 6,-

Marc de Moselle Rieslingtrester - 2 cl 6,-

Haselnussgeist -Das Original- 2 cl 6,-

Mirabellenbrand 2 cl 6,-

DESSERTWEIN

2024 **SCHEUREBE Auslese** | Markus Weishaar | Eichstetten | Kaiserstuhl 5 cl 5,-

WIRTSHAUSMENÜ

IM OKTOBER

MENÜ

Hausgebackenes Sauerteigbrot mit zweierlei Butter

Carpaccio vom Knollensellerie

mit Schmand, jungem Lauch und karamellisierten Walnüssen

Rinderkraftbrühe

mit Pilzmaultäschle, Gemüse und Schnittlauch

24h geschmorte Kalbsschulter

mit Rotweinzwiebeln, Kürbis und Serviettenknödel

oder

Steinbeißerfilet vom Grill

mit Pfefferrahm, Kräuterkartoffelstampf und wildem Brokkoli

Aprikosensorbet

Rössle-Dessertvariation

Crème Brûlée, Tiramisu und Zwetschgencrumble

Wir haben auch eine wunderbare vegetarische Option vorbereitet ;-)

Alle Gerichte auch einzeln bestellbar

69 €

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chardonnay Schliengen – VDP.Ortswein

Blankenhorn | Schliengen | Markgräflerland

39 €

2023 Cabernet Merlot Zeit

Abril (bio) | Bischoffingen | Kaiserstuhl

49 €

2020 Pinot Noir Laufener Altenberg

Schlumberger-Bernhart | Laufen | Markgräflerland

46 €

2024 Cuvée Rosé

Schätzle | Schelingen | Kaiserstuhl

31 €

EMPFEHLUNGEN

KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN

Schwarzwaldforelle „Müllerin“

Zitronenkräuterbutter | Petersilienkartoffeln

30 €

Wilderer-Pfännle vom Reh

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

35 €

Hausgemachte Rehfleischküchle

Wacholderrahm | frische Champignons

Selleriepüree | Knöpfe

26 € --- 22 € kleinere Portion

UNSER LIEBLINGS-SOMMERWEIN

2024 Auxerrois – VDP.Ortswein

Markus Wöhrle | Lahr | Breisgau

0,375 l 19 €