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 | Ziegenkäsecréme | 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 "Großmutters 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

GASTHAUS RÖSSLE HOTEL KOCHSCHULE Gut essen seit 1877

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.

GASTHAUS RÖSSLE HOTEL KOCHSCHULE Gut essen seit 1877

DESSERTS UND KÄSE

FEINSTER KÄSE

Kleine Auswahl an Rohmilchkäse 17 €
Bioland-Betrieb Ramsteinerhof | Hausach im Kinzigtal
Butter | Apfelsenf | Sauerteigbrot

FEINES AUS DER PATISSERIE

Zum Teilen oder allein genießen

Crème Brûlée 12 €
Mit feinster Bourbon-Vanille aromatisiert

Mousse au chocolat 12 €
Feinste belgische Schokolade | Schokohippe

Tiramisu „klassisch“ 12 €
Hausgemachte Löffelbiskuits

Zwetschgencrumble „ofenfrisch“ 12 €
Vanille-Butterstreusel

Eis geht immer – je Kugel 3 €
Vanille | Mandel | Sauerrahm-Limette | Aprikosensorbet | Erdbeersorbet

FLÜSSIGES OBST

Von Hubertus Vallendar – Destillateur der Weltklasse

Roter Weinbergspfirsichbrand | 2 cl 6 €

Marc de Moselle Rieslingtrester | 2 cl 6 €

Haselnussgeist „Das Original“ | 2 cl 6 €

Mirabellenbrand | 2 cl 6 €

DESSERTWEIN

2024 Scheurebe Auslese 5 cl - 5 €
Markus Weishaar | Eichstetten | Kaiserstuhl

WIRTSHAUSMENÜ

ZUR GÄNSEZEIT

MENÜ

Hausgebackenes Sauerteigbrot mit zweierlei Butter

Kaiserstühler Feldsalat
mit Apfeldressing, Kürbiscrème, eingelegtem Boskop und Croûtons

Sorbet von der Sauerkirsche

Kross gebratene Gänsekeule
mit Gewürzjus, glasierten Maronen, Apfelrotkraut und Semmelknödel
nur als Hauptgang 37 €

Halbgefrorenes von der Kokosnuss
mit Mango-Passionsfruchtragout und Kokoscrunch

Alle Gerichte auch einzeln bestellbar
59 €

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 €

GASTHAUS RÖSSLE HOTEL KOCHSCHULE Gut essen seit 1877

EMPFEHLUNGEN

KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN

Schwarzwaldforelle „Müllerin“

Zitronenkräuterbutter | Petersilienkartoffeln

30 €

Wilderer-Pfännle vom Reh

Geschmorte Rehschulter | Rehfleischküchle | Rehmaultäschle

zweierlei Sauce | Selleriepüree | Preiselbeeren

frische Champignons | hausgemachte Knöpfle

35 €

Hausgemachte Rehfleischküchle

Wacholderrahm | frische Champignons

Selleriepüree | Knöpfle

26 € --- 22 € kleinere Portion

UNSER LIEBLINGS-SOMMERWEIN

2024 Auxerrois – VDP.Ortswein

Markus Wöhrle | Lahr | Breisgau

0,375 l 19 €

GASTHAUS RÖSSLE HOTEL KOCHSCHULE Gut essen seit 1877