

GASTHAUS
HOTEL

KOCHSCHULE



RÖSSLE

*Gut essen
seit 1877*

Ein gutes Essen - gemütliche Atmosphäre - eine ausgewogene Speisekarte mit den passenden Gerichten für Jung und Alt.

Fisch, Fleisch, Veganes, Salate, Wild
und feine und hausgemachte Gerichte für unsere Jüngsten.
Wir freuen uns auf Euren Besuch.

Herzliche Grüße

Kristin und Manuel mit der kompletten Rössle-Familie

P.S. RESERVIERUNG LEICHT GEMACHT:

Einfach eine WhatsApp an 016091301159-

Wir antworten prompt 😊

Vesperkarte von 16.00 Uhr bis 17.00 Uhr

In den Nachmittagsstunden nach unserer Mittagspause servieren wir Euch gerne auch auf unserer Terrasse diese Klassiker

Elzacher Schinken und Speckvesper 15 €

Schwarzwälder Schinken und Speck von unseren Elzacher Metzgern | Rohkostsalate | Sauerteigbrot

Hausgemachte Wildbratwurst mit Röstzwiebeln 19 €

Herzhaft abgeschmeckte Bratwurst | Röstzwiebeln | Bratenjus | Bratkartoffeln

Hausgemachte Kalbsfleischküchle 19 €

Kalbsfleischküchle | Rahmsauce | frische Champignons | Knöpfe

Hausgemachte Rehfleischküchle 23 €

Rehfleischküchle aus heimischer Jagd | Wachholderrahm | Selleriepüree | hausgemachte Knöpfe

Vorspeisen

Vorspeisenvariation 38 €

Ein Traum für alle, die gerne teilen. Bei der Vorspeisenvariation servieren wir Euch alle 3 Vorspeisen als Versucherle und einen leckeren Blattsalat in der Tischmitte.

Rote Beete mit Ziegenkäse 17 € Versucherle 12 €

Rote Beete | Ziegenkäse | gereifter Balsamico | natives Olivenöl | geröstete Mandeln

Vitello tonnato 19 € Versucherle 13 €

Kalbsrücken - dünn aufgeschnitten - | Thunfischsauce | Kapernäpfel | Ofentomaten | Blattsalat

Carpaccio vom Mailbock aus heimischer Jagd 19 € Versucherle 13 €

Feinstes Rehnüssl - dünn aufgeschnitten - | gereifter Balsamico | natives Olivenöl | Msocrème | gehobelte Cashew | Blattsalat

Suppen

Badische Flädlesuppe 9 €

Kräftige Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüse | Kräuter

Thaicurrysüppchen mit Riesengarnele 10 €

Pikantes Kokossüppchen | Zitronengras | Riesengarnele | Gemüse

Rössle-Fischsuppe - Bouillabaisse auf unsere Art 17 €

Kräftige Fischsuppe | Fischfilets | Riesengarnele | Gemüse | Pesto

Veganes, vegetarisches & Salat

Sommersalate mit Edelfischen oder Rumpsteak (200 g) 28 €

Edelfischfilets vom Grill oder Rumpsteak vom Grill | Rohkostsalate | Aidi | Blattsalate

Asiatische Teigtaschen mit Tomatenfüllung 25 € (vegan)

Fein gewürzte, gedämpfte Dim Sum Taschen | Sommergemüse | Cashew-Crunch

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen 29 € (vegetarisch)

Feine Nudeln | Waldpilzfumé | frische Pfifferlinge | Mandelbroccoli | gehobelter Bergkäse

Rösle-Fischgerichte von unserem Premium Partner Arctic-Fresh

Rösle-Fischvariation 37 € - kleinere Portion 29 €

Dreierlei Edelfische mit Riesengarnele | Safransauce | Gemüse der Saison | Nudeln

Saiblingsfilet vom Grill 35 € - kleinere Portion 27 €

Feinstes Saiblingsfilet aus dem Eyachtal | „Müllerin Art“ mit Zitrone und Kräuterbutter | Forchheimer Kartoffeln

Weinempfehlung – Wunderbar, nicht nur zu unseren Fischgerichten

2022 WEISSBURGUNDER Gutswein

- Ein wunderbar frischer und unkomplizierter Weißwein mit tollem Trinkfluss-

Martin Frey | Denzlingen | Breisgau | Baden

0,1 – 4 € | 0,25 l – 9 €

Für unsere jüngeren Gäste gibt es auch nur hausgemachtes

Knusperhühnchen 15 €

Hausgemachtes Knusperhühnchen | Kartoffelkrapfen | Karottengemüse

Lachsfilet 19 €

Edelfischfilets vom Grill | Broccoli | Nudeln

Selbstverständlich haben wir auch Nudeln, Schnitzel, Pommes frites etc. für Eure Jüngsten parat.

Wein des Monats

2023 Lahrer RIESLING VDP.Ortswein

Ein feiner und filigraner Riesling mit zurückhaltender und eingebundener Säure.

Fruchtig und frisch. Ein toller Allrounder.

Markus Währte (bio) | Lahr | Breisgau 33 €

Unsere „wilden“ Highlights aus heimischer Jagd

Rehrbraten aus heimischer Jagd 35 € 29 € kleinere Portion

Schulter und Keule zart geschmort | Burgundersauce | Preiselbeeren | frische Champignons | hausgemachte Knöpfe

Rehnüsschen aus heimischer Jagd 37 €

Rosa gebratenes Rehnüsschen | Burgundersauce | Preiselbeeren | zweierlei Blumenkohl | hausgemachte Knöpfe

Unser Küchenchefmenü

Du kannst Dich nicht entscheiden? Unser Küchenchef hat da mal was vorbereitet

Du hast die Wahl: Fisch, Fleisch oder vegetarisch oder von allem etwas 😊

Lass Dich doch mal von einer kreativen und engagierten Speisefolge überraschen.

In der Mitte des Menüs erwartet Dich noch eine kleine Erfrischung.

3-Gänge 55 €

4-Gänge 59 €

5-Gänge 65 €

Gasthaus-Klassiker

Rinderleber „sauer“ oder geröstet 25 €

Geschnetzelte Rinderleber mit kräftiger Balsamico Sauce oder etwas feiner Bratenjus | Bratkartoffeln

Rahmschnitzel 25 € kleinere Portion 19 €

Zartes Rahmschnitzel vom Hausschwein | Kräuterrahmsauce | hausgemachte Knöpfe

Sauerbraten vom Wildschwein mit Pfifferlingen 33 € kleinere Portion 28 €

Eingelegter Wildschweinsauerbraten | Balsamicosauce | Preiselbeeren | frische Pfifferlinge
hausgemachte Knöpfe

Gekochte Rinderzunge „Großmutter's Art“ 25 € kleinere Portion 20 €

Gekochte und gesalzene Rinderzunge in Scheiben | Madeirasauce | Nudeln

Gerichte von unserer Kreidetafel

Rinderfilet aus heimischer Aufzucht unter der Kräuterkruste 39 €

Feinstes Rinderfilet | Kräuterkruste | Rotweinzwiebelsauce | Gemüse der Saison | gebackene Kartoffelkroketten

Hausgemachte Rehfleischküchle 23 € kleinere Portion 19 €

Rehfleischküchle | Wächholderrahm | Pilze | Selleriepüree | Preiselbeeren | hausgemachte Knöpfe

Rinderfiletspitzen 33 €

Feinste Rinderfiletspitzen mit Pfefferrahm | Forchheimer Bratkartoffeln

Ganze Artischocke 13 €

Im Gemüsesud gekochte bretonische Artischocke | Balsamicodressing | Kräutervinaigrette

Desserts & Käse

Dreierlei Rohmilchkäse vom Dorerhof 14 €

Bergkäse | Münsterkäse | Camembert | Apfelsenf | Salzbutter | Sauerteigbrot

Crème Brûlée 12 €

Crème Brûlée | Melonen-Beerensalat | Aprikosensorbet

Geeistes Melonensüppchen 12 €

mit marinierten Sommerfrüchten | Kokosnusseiskrem und Pistazienmeringue

Panna Cotta 9 €

mit marinierten Sommerfrüchten und Erdbeersorbet

Kennen Sie schon unseren Café Gourmand?

Her servieren wir Ihnen 3 kleine Köstlichkeiten aus unserer süßen Ecke. Dazu wählen Sie ein Heißgetränk Ihrer Wahl.

Eis, Eis Baby - Lust auf eine Kugel hausgemachtes Eis? - Je 2,50 €

Erdbeere | Vanille | Aprikose | Schokolade | Sauerampfer

Mittwoch Ruhetag

Öffnungszeiten von Donnerstag bis Dienstag

11.30 Uhr bis 15 Uhr (Letzte Küchenbestellung 14 Uhr)

16 Uhr bis 17 Uhr KLEINE VESPERKARTE

17 Uhr bis 22.30 Uhr (Letzte Küchenbestellung 20.30 Uhr)