

## **patrick franke empfiehlt unser rössle-menü**

servieren wir ihnen gerne tischweise

„lassen sie sich überraschen“

-für allergiker nur bedingt möglich

3 gänge 37.00 euro

4 gänge 48.00 euro

5 gänge 62.00 euro

*dazu empfehlen wir ihnen gerne die passenden weine*

### **vorspeisen & zwischengänge**

salatteller

gemischte blatt- und rohkostsalate 5.80 euro

frühlingsalate

mit karamelisiertem monte ziego und süss-saurem rhabarber 8.90 euro

surf & turf

rindertatar mit garnele, limettencreme und brioche  
klein 15.80 euro  
groß 22.80 euro

kalbstriologie

-bries, -kutteln und -kopf 16.80 euro

saiblingsfilet

von der forellenzucht tress, mit gurke und apfel 13.80 euro

caesar salad

klassisch mit parmesandressing und croûtons 6.80 euro

mit speck und landei 10.80 euro

mit zwei riesengarnelen 12.80 euro

mit gegrillter landgockelbrust als hauptgang 18.80 euro

---

**suppen**

bärlauchcremesuppe		
	mit flusskrebse	7.80 euro
badische nudelsuppe		
	mit siedfleisch und gemüse	5.80 euro
frühlingslauch-parmesansuppe		
	mit pinienkernen	6.80 euro

---

**vegetarisch**

tagliatelle		
	mit grünem spargel, getrockneten tomaten und büffel-mozzarella	16.80 euro*
bärlauchrisotto		
	mit gebratenen pilzen und schwarzwurzeln	14.80 euro

---

**fisch**

wolfsbarschfilet		
	auf grünem spargel, nudeln und safransauce	27.80 euro
lachsforellenfilet		
	auf bärlauchrisotto, mit schwarzwurzeln und gebratenen pilzen	22.80 euro*

---

## **fleisch**

wiener schnitzel	mit pommes frites oder brägele, gurkensalat und preiselbeeren	20.50 euro*
schwäbischer zwiebelrostbraten	aus dem rinderrücken mit brägele oder handgeschabten spätzle	22.80 euro*
kaninchenkeule	nach mediterraner art, mit tomaten und kräuterkartoffeln	19.80 euro
lammhäxle	aus dem ofen, mit gemüse und kartoffelgratin	23.80 euro
ochsenbäckle	geschmort, auf glasiertem gemüse und bärlauchrisotto	22.80 euro*
spanferkel und pulpo	auf bohncassoulet, chorizo und kräuterkartoffeln	27.80 euro

\* wenn sie bei diesen hauptgängen lieber eine kleinere portion möchten, verrechnen wir ihnen drei euro weniger

---

**dessert**

p'tit basque	schafskäse mit gegrillter mango und rosenjoghurt	8.90 euro
apfelküchle	gebacken, mit vanilleeis und -sauce	8.50 euro
schokolade und kirsche	mousse, küchlein, sorbet	9.50 euro
die sieben katalanischen zwerge	crème brûlée.....	10.50 euro
kugel hausgemachtes eis und sorbet	nach tagesangebot	pro kugel 1.50 euro
affogato al caffè	eine kugel vanilleeis mit espresso	3.70 euro