

patrick franke empfiehlt unser rössle-menü

servieren wir ihnen gerne tischweise

„lassen sie sich überraschen“

-für allergiker nur bedingt möglich

3 gänge 36.00 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

5.40 euro

herbstsalate

mit karamelisiertem monte ziego und süss-saurem kürbis

8.90 euro

jakobsmuschel, pulpo und kalbsbries

mit süsskartoffel, curry und erdnüssen

15.80 euro

lachsforellenfilet

von der forellenzucht tress aus lauchringen, mit spitzkraut und linsen

13.80 euro

gänseleberterriner

mit portweinzwetschge und hausgemachtem brioche

60g 17.80 euro

100g 25.80 euro

dazu ein glas - 1992er oestricher doosberg auslese

5cl 6.00 euro

culatello di zibello

das kernstück des schinkens -12 monate gereift, mit feigen und oliven

14.80 euro

suppen

kürbiscremesuppe		
	mit -kernen und -öl	5.80 euro
badische nudelsuppe		
	mit siedfleisch und gemüse	5.80 euro
parmesancremesuppe		
	mit artischocke, wachtelei und trüffel	8.90 euro

vegetarisch

steinpilzravioli		
	mit blattspinat und schalotten	17.80 euro
kastaniengnocchi		
	mit trevisano, schwarzen nüssen und pecorino	15.80 euro*

fisch

goldbrassenfilet		
	mit getrüffeltem rahmwirsing und steinpilzpolenta	25.80 euro
kabeljauloin		
	aus dem ofen, auf blattspinat und kräuter-kartoffelpüree	22.80 euro

fleisch

rehragout	mit rotkraut, pfifferlingen, preiselbeeren und handgeschabten spätzle	22.80 euro*
coq au vin	vom stubenküken mit herbstgemüse und kräuter-kartoffelpüree	21.50 euro
wiener schnitzel	mit pommes frites oder brägele, gurkensalat und preiselbeeren	20.50 euro*
schwäbischer zwiebelrostbraten	aus dem rinderrücken mit brägele oder handgeschabten spätzle	21.80 euro*
kalbfleischmaultaschen	hausgemacht, mit steinpilzen und blattspinat	17.80 euro*
bauernente	-brust und -keule mit rotkraut, glasierten maroni und kartoffelknödel	24.80 euro
hirschfilet	mit getrüffeltem rahmwirsing, schwarzen nüssen und steinpilzpolenta	32.80 euro

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

dessert

käseteller	mit hausgemachtem fruchtebrot und feigensenf	8.90 euro
grießflammerie	mit williamsbirne und honigmousse	9.50 euro
apfelküchle	gebacken, mit vanilleeis und -sauce	8.50 euro
schokolade	mit blaubeeren und mango	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