

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

frühlingsalate

mit karamelisiertem monte ziego und süss-saurem rhabarber

8.90 euro

fischravioli

hausgemacht, auf pulpo-tomatensugo und mönchsbar

12.80 euro

rindercarpaccio

mit parmesan und wildkräutersalat

14.80 euro

schwarzwälder lachsforellenfilet - von der forellenzucht tress aus lauchringen

mariniert, mit grünem und weissem spargel

13.80 euro

suppen

spargelcremesuppe		
	mit kerbel und rosa pfeffer	5.60 euro
badische nudelsuppe		
	mit siedfleisch und gemüse	5.80 euro
bärlauchcremesuppe		
	vom dietenbacher bärlauch mit hausgemachtem wildschweinschinken	6.80 euro

vegetarisch

brunnenkresserisotto		
	mit austernpilzen, parmesan und getrüffeltem ei	16.80 euro
spinatknödel		
	auf frühlingslauch-aprikosen-morchelragout und grünem spargel	16.80 euro*

opfenger spargel

portion frischer spargel aus opfingen		
	mit kartoffeln oder kratzete, butter oder sauce hollandaise	19.80 euro
	+ gemischtem schinken	+ 5.80 euro
	+ paniertes kalbsschnitzel	+ 10.80 euro
	+ rinderfiletmedallion 120g	+ 14.80 euro
spargel schwäbisch		
	im kräuterflädlekleid, gekochtem schinken und sauce hollandaise	21.80 euro*

fisch und fleisch

goldbrassenfilet	gebraten, auf brunnenkresserisotto und austernpilzen	21.80 euro
seezunge	im ganzen gebraten, mit blattspinat und kleinen kräuterkartoffeln	34.80 euro
iberico-schweinebäckchen	geschmort in spätburgundersauce, glasierten karotten und bärlauchkartoffelpüree	19.50 euro*
wiener schnitzel	mit pommes frites oder brägele, gurkensalat und preiselbeeren	20.50 euro*
schwäbischer zwiebelrostbraten	mit brägele oder handgeschabten spätzle	20.80 euro*
landgockelbrust	im rohschinkenmantel, auf brunnenkresserisotto und austernpilze	19.80 euro

vom osterlamm

lammnüsschen	vom kappler lamm, mit tomaten-zwiebelmarmelade, bohnen und kartoffelkrapfen	24.80 euro
lammzüngle und -bries	mit erbsen, morcheln, spargel und spinatknödel	20.50 euro
lammragout	mit steinchampignons, glasierten karotten und bärlauchkartoffelpüree	17.80 euro*

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

dessert

käseteller	mit hausgemachtem früchtebrot und feigensenf	8.90 euro
apfeltarte (20 min)	frisch aus dem ofen mit rieslingeis	8.50 euro
schokoladentarte	mit mango-passionsfruchtsorbet und erdbeeren	9.50 euro
grießflammerie	mit rhabarber, himbeersorbet und joghurt-limettenmousse	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