

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

sommersalate

mit karamelisiertem monte ziego und süss-sauren aprikosen

8.90 euro

artischocke und pfifferlinge

mit ei, löwenzahn und getrüffelter crème fraîche

13.80 euro

garnelen

vom grill, mit mediterraner gemüseterrine und oliven

14.80 euro

kutteln und pulpo

mit bohnen und tomate

13.80 euro

carne cruda

kalbstatar mit parmesan und limette

16.80 euro

suppen

cremesuppe vom sommersteinpilz mit räucherlachs und kräuter	7.80 euro
badische nudelsuppe mit siedfleisch und gemüse	5.80 euro
kalte gurkensuppe mit matjestatar	6.80 euro

vegetarisch

tagliatelle mit pfifferlingen, blattspinat, parmesan und sommertrüffel	16.80 euro
ricotta-limettenravioli hausgemacht, mit kirschtomaten und pinienkernen	15.80 euro*

fisch

saiblingsfilet auf ratatouille und kartoffel-lauchplätzchen	25.80 euro
bouillabaisse mit safran, fenchel und aioli	24.80 euro als suppe vorsepe 12.90 euro

fleisch

wild aus dem dreisamtal	nach tagesangebot	tagespreis euro
ochsenbacke	geschmort, mit pfifferlingen und serviettenknödel	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*
lammkotelette	in kräutern gebraten, auf ratatouille und kartoffel-lauchplätzchen	29.80 euro
landgockelbrust	-tandoori, auf wokgemüse und venusreis	20.80 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
schokolade und kirsche	mousse, eis und beschwipste kirschen	9.50 euro
buttermilch-panna cotta	mit blaubeer-wan tan, himbeermousse und waldbeersorbet	9.50 euro
apfelküchle	gebacken, mit vanilleeis und -sauce	8.50 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