

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

servieren wir ihnen gerne tischweise

„lassen sie sich überraschen“

-für allergiker nur bedingt möglich

3 gänge 39.00 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

herbstsalate

mit karamelisiertem monte ziego und süß-sauren quitten

8.90 euro

kalbskopf

-carpaccio und gebacken, mit garnele, alblinsen und kürbis

14.80 euro

lachsforellenfilet von der forellenzucht tress

mariniert und geräuchert mit dinkel und roter beete

14.80 euro

feldsalat

mit speck und kracherle

8.50 euro

mit hausgemachtem wildschweinschinken und eingelegten schwarzen nüssen

12.80 euro

---

**suppen**

petersilienwurzelcremesuppe mit pesto	6.20 euro
badische nudelsuppe mit siedfleisch und gemüse	5.80 euro
steckrüben-currysuppe mit kokosmilch	6.20 euro

---

**vegetarisch**

kürbisgnocchi mit salbeibutter, cremiger burrata und brokkoli	16.80 euro
wild ohne wild serviettenknödel, wirsing, rotkraut, maroni, waldpilze und preiselbeerrahmsauce	17.80 euro

---

**fisch**

goldbrassenfilet auf spitzkraut und süsskartoffelpüree	24.80 euro
ganze schwarzwaldforelle von der forellenzucht tress, mit mandelbutter, salzkartoffeln und blattspinat	18.80 euro

## fleisch

wiener schnitzel	mit pommes frites oder brägele, gurkensalat und preiselbeeren	22.50 euro*
schwäbischer zwiebelrostbraten	aus dem rinderrücken mit brägele oder handgeschabten spätzle	23.50 euro*
zweierlei von der ente	-brust und -keule mit asiatischen aromen, auf spitzkraut und süsskartoffelpüree	25.80 euro
gänsebraten	aus dem ofen, mit rotkraut, kartoffelknödel, bratapfel und maroni	26.80 euro
wildmaultaschen	hausgemacht, auf steinpilzcreme, roter zwiebelmarmelade und blattspinat	17.80 euro*
wildragout	in wacholder-preiselbeerrahm, rotkraut, pilzen und handgeschabten spätzle	23.80 euro*

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

---

**dessert**

gewürzbirne	mit gorgonzola, preiselbeermousse und walnusscrumble	9.50 euro
apfelküchle	gebacken, mit vanilleeis und -sauce	8.50 euro
mandarine und nougat	-mousse, -krokant und blutorangen-camparisorbet	9.50 euro
die sieben katalanischen zwerge	crème brûlée.....	10.50 euro
kugel hausgemachtes eis und sorbet	nach tagesangebot	pro kugel 1.90 euro
affogato al caffè	eine kugel vanilleeis mit espresso	4.20 euro
apfelsorbet	von eigenen äpfeln, mit calvados	6.20 euro