

Monatsmenü 2024

Cremesuppe von der Strauchtomate 6,5

Kräutercroutons / Petersilie

Gegrillte Rumpsteak vom Weiderind 26,5
*Portwein- Rosmarinsauce/Kräuterbutter/Speckbohnen/
Farmerkartoffeln*

Gefüllte Mandel- Kirschcrêpes 6,5

Haselnusserde/ Minze/Vanilleeis

Menüpreis pro Person 37,5

Vorspeisen & frischer Salat

Schwarzwälder Dreierlei von der Räucherammer 7,2

Verschiedene Schinken- Variationen/ Kräutersauerrahm/ Blattsalat

Frischer gemischter Salat 5,9

Marinierte Rohkostsalate/ bunte Gartensprossen/ Croutons/ Hausdressing

Große Salatbowle von Blattsalaten 15,5

Rohkostsalaten/ Croutons/ Hausdressing/ Kresse/ wahlweise mit Gebackener Rösti

-Gebratene Putenbrust 17,5

- Glasiertes Lachsfilet 19,5

Aus dem Suppentopf

Consommé vom Schwarzwälder Weiderind 7,5

Kräuterflädle/ Maultasche/ frischen Gartenkräuter

Cremesuppe vom Knoblauch 6,2

Petersilie/ Kräutercroutons

Fisch

Geschwenkte Lachsfilet aus der Pfanne 21

Dill- Zitronensauce/ Paprikagemüse/ Kräuterbandnudeln

Fleisch

Frisch Glasierte Putenbrust 18,5

Whiskyrahmsauce/ frischem Marktgemüse/ hausgemachten Butterspätzle

Geschnetzeltes vom Schwarzwälder Weiderind 21,5

Rosmarin- Thymiansauce/Champion / Speckbohne/Tomate/ Kroketten

Duett vom Landschwein 19

*Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel & Geschmorter Schweinebraten/
Portweinsauce/ Karottengemüse/ Kartoffel- Rösti*

Gebackenes Cordon Bleu vom Landschwein 20,5

*Gefüllt mit Käse& frischem Kochschinken/Pfeffersauce/Ratatouillegemüse
Pommes frites*

Vegetarisch

Käsespätzle 16,5

Karamalisierte Zwiebeln / mariniertes Blattsalat

Bei einem veganen Gericht sprechen Sie bitte das Servicepersonal an

Dessert

Gebackenes Vanille- Zitronensoufflé 6,8

Haselnusserde/ frische Beeren/ geschlagene Sahne

Dreierlei von der Waldbeere 6,5

Pannacotta im Weckglas/ Ragout/ Sorbet

Vesper & Klassiker

Paniertes gebackenes Schweineschnitzel 16,5

Zitrone/ Preiselbeeren/ frisches Marktgemüse/ Pommes Frites

Geschmorter Schweinenacken vom Landschwein 19

Märzenbiersauce/ Zwiebeln/ Rotkraut/Brokkoli / hausgemachte Serviettenknödel

Wurstsalat 11,5

Marinierte Rohkostsalate/ Zwiebel/ Tomate/ Essiggurke/Petersilie /Ei/ Butter

mit Bratkartoffeln 15,5

mit Käse 13

Schwarzwälder Vesperbrett 14,5

*Schwarzwälder Schinken/ Breitseitenspeck/ Petersilien-Aufstrich / frischer Käse vom Hof/
geräucherte Landjäger/ eingelegtes Gemüse/ Zwiebeln/ Ei /Kirschwasser*

Kinderkarte für unseren kleinen Gäste

<i>Spaghetti Napoli</i>	6
<i>Portion Hausgemachte Spätzle an Rahmsauce</i>	4
<i>Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise oder Sauce</i>	4
<i>Gebackenes paniertes Schweineschnitzel</i>	8
<i>Sauce nach Wahl/ frisches Marktgemüse/ Pommes Frites</i>	

Eiskarte für ein süßen Abschluss

<i>Gemischtes Eis mit /oder ohne Sahne</i>	4,5/5,8
<i>SchwarzwälderKirsch Eisbecher</i>	7
<i>Vanille & Schokoladeneis/ eingelegte Kirschen/ Kirschwasser/ Minze / Schokoladenraspeln/ geschlagene Sahne</i>	
<i>Nuss-Eierlikörbecher</i>	6,5
<i>Vanilleeis/Walnusseis/ verschiedene Nuss Sorten/ Eierlikör/ Minze/ geschlagene Sahne</i>	
<i>Coup Dänemark</i>	5,7
<i>Vanilleeis/ frische Schokoladensauce/ geschlagene Sahne</i>	
<i>Kindereisbecher</i>	3,5
<i>Zwei Kugeln Eis nach Wahl/ Zuckerperlen/ geschlagene Sahne</i>	
<i>Heiße Himbeeren- Eisbecher</i>	6,2
<i>Heiße Himbeeren/ Vanilleeis/ Mandelkrokant/ Zitronenmelisse/ geschlagene Sahne</i>	

Genussvoller Start in den Tag

Frühstück ist eure Lieblingsmahlzeit?

Perfekt! Beim Frühstück im Rössle in Fürstenberg

*Erwartet euch immer **Sonntags***

Von 7:30-10:00

Alles was das Herz begehrt und noch viel mehr.

*Ob süß oder salzig, das umfangreiche Frühstücksbuffet
hat alles.*

Schlemmt euch auf die Geschmackswolke 7

und genießt genüsslich ein Glas Sekt.

Was für ein prickelnder Start in den Morgen im Rössle.

Preis: pro Person: 15,--€

Tischreservierung wird erbeten

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Konservierungsstoffe/ Speck, Schinken

Farbstoffe/Campari, Käse, schwarze Oliven

Süßstoffe/ Mayo, Senf, Light- Getränke

Geschmacksverstärker/ Bindemittel,

Phosphat/ Limonade, Käse, Milch-Fleischprodukte, Fischkonserven

Schwefel/Käse, Fleischwaren, Krabben

Chinin/Tonic Water, Limonade

Koffein/Kaffee, Energie Drink, Coca-Cola, schwarzer Tee

Gentechnik/Rapsöl, Maisstärke, Sojamehl, Sojasprossen