

Monatsmenü 2024

Frischer gemischter Gartensalat 6,5
*Marinierte Rohkostsalate/ bunte Gartensprossen/ Croutons/ Hausdressing
karamellisierter Ziegenkäsetaler*

Glasierte Maishähnchenbrust vom Grill „Supreme“ 18
Rosmarin Portweinsauce /rustikales Paprikagemüse/hausgemachte Butterknöpfe

Hausgemachtes Schokoladen- Mandelküchlein 5,7
*Waldbeerragout/Minze/Eiscreme von der Vanille
Mandelerde/mariniertes Obst*

Menüpreis pro Person 28

Vorspeisen & frischer Salat

<i>Frischer gemischter Gartensalat</i>	5,2
<i>Marinierte Rohkostsalate/ bunte Gartensprossen/ Croutons/ Hausdressing</i>	
<i>Frischer gemischter Gartensalat</i>	7
<i>Marinierte Rohkostsalate/ bunte Gartensprossen/ Croutons/ Hausdressing/ Glasierten Pfifferlinge</i>	
<i>Marinierte Rispentomate</i>	6,5
<i>hausgemachtes dunkle Balsamico Reduktion/Mozzarella in Olivenöl/ Thymian/Lauchzwiebeln</i>	
<i>Brotaufstriche vom Schwarzwald und Allgäu</i>	4
<i>hausgemachter Bibeleskäse/ Griebenschmalz/ Obazda/ Petersilie/ frischen Baguette / Bauernbrot</i>	
<i>Große Salatbowle von Blattsalaten</i>	15,5
<i>Rohkostsalaten/ Croutons/ Hausdressing/ Kresse/ wahlweise mit Gebackener Rösti</i>	
<i>-Gebratene Maihähnchenbrust</i>	18,5
<i>- Glasiertes Lachsforellenfilet</i>	19,5

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe

5

Fisch

Zweierlei von Fisch und Meeresfrüchte

19,5

*Glasierte Tymian- Lachsforellenfilet & geschwenkte Kräuter White Tiger Garnele
Krustentier- Dillsauce/Zucchini- Aubergine Gemüse/Kräuterreis*

RÖSSLE FÜRSTENBERG

HOTEL. RESTAURANT. TAGUNG. EVENTS

Fleisch

<i>Duett vom Landschwein und Pute</i>	<i>17,5</i>
<i>Geschwenktes Schweinefiletmedallions im Speckmantel & Geschmorte Putenbrust in Rotweinsauce gegart/Cognacrahmsauce/Kräuterspeckbohnen/ gebackener Kartoffelrösti</i>	
<i>Gebackenes Cordon Bleu vom Landschwein</i>	<i>20</i>
<i>Gefüllt mit Käse & frischem Kochschinken/Portwein Pfeffersauce/ glasierten Blumenkohl/hausgemachte Butterspätzle</i>	
<i>Gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind</i>	<i>25,5</i>
<i>Spätburgundersauce/Kräuter Knoblauchbutter/Petersilien -Pfifferling Gemüse Kartoffelgratin</i>	
<i>Geschnetzeltes vom Schwarzwälder Weiderind</i>	<i>21</i>
<i>Thymian- Pfeffersauce /Kirschtomate/Champignon/ Karottengemüse/Kroketten</i>	

Vegetarisch

Hausgemachte Käserahmknöpfle 13

frische Gartenkräuter /Kirschtomate/Röstzwiebeln/ marinierter Blattsalat

Hausgemachte Pfifferlinge ála Creme 15

Hausgemachte bayrische Semmelknödel/frische Gartenkräuter/Blattsalat

Bei einem veganen Gericht sprechen Sie bitte das Servicepersonal an

Dessert

Sorbet- Variation 5

Verschiedene Sorbet vom Vogtshof aus Villingen-Schwenningen Tannheim

Mandelerde/mariniertes Obst

Hausgemachtes Halbgefrorenes vom Tannenhonig & Kokosnuss

Ragout von Himbeere/Minze/Physalis 5,5

Vesper & Klassiker

<i>Paniertes gebackenes Schweineschnitzel</i>	16,5
<i>Zitrone/ Preiselbeeren/ frisches Marktgemüse/ Pommes Frites</i>	
<i>Grobe Bauernbratwurst vom Grill</i>	11
<i>Märzenbiersauce/knusprige Bartkartoffeln</i>	
<i>Wurstsalat</i>	11,5
<i>Marinierte Rohkostsalate/ Zwiebel/ Tomate/ Essiggurke/Petersilie /Ei/ Butter</i>	
<i>mit Bratkartoffeln</i>	15,5
<i>mit Käse</i>	13
<i>Schwarzwälder Vesperbrett</i>	14,5
<i>Schwarzwälder Schinken/ Breitseitenspeck/ Petersilien-Aufstrich / frischer Käse vom Hof/ geräucherte Landjäger/ eingelegtes Gemüse/ Zwiebeln/ Ei /Kirschwasser</i>	

Kinderkarte für unseren kleinen Gäste

<i>Chicken Nuggets mit Pommes</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

Gemischtes Eis ohne /oder mit Sahne 4,5/5,8

Schwarzwälderkirsch Eisbecher 7

*Vanille & Schokoladeneis/ eingelegte Kirschen/ Kirschwasser/ Minze /
Schokoladenraspeln/ geschlagene Sahne*

Nuss-Eierlikörbecher 6,5

Vanilleeis/Walnusseis/ verschiedene Nuss Sorten/ Eierlikör/ Minze/ geschlagene Sahne

Coup Dänemark 5,7

Vanilleeis/ frische Schokoladensauce/ geschlagene Sahne

Kindereisbecher 3,5

Zwei Kugeln Eis nach Wahl/ Zuckerperlen/ geschlagene Sahne

Heiße Himbeeren- Eisbecher 6,2

Heiße Himbeeren/ Vanilleeis/ Mandelkrokant/ Zitronenmelisse/ geschlagene Sahne

