

Kleinigkeiten Voraus ...

Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,9
Rahmsuppe vom heimischen Bärlauch an ofenwarmen Lachsflädle	7,8
Schaumsuppe von der heimischen Schwarzwaldforelle mit gebräunten Mandeln	7,8
1/2 Dutzend Weinbergschnecken in einer pikanten Kräuterbutter zubereitet dazu frisches Weißbrot	10,8

Da haben wir den Salat...

Kleiner bunter Salatteller	6,2
Bunter Blattsalat im Balsamdressing sowie rahmiges Lachsparfait, Sahnemeerrettich und Jourgebäck	11,5
Großer bunter Salatteller mit Putenmedaillons	17,9
Großer bunter Salatteller mit vegetarisch gefüllten Kartoffeltaschen	16,9

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Vegetarisch...

Hausgemachte Bärlauch- und Serviettenknödel abgeschmälzt mit Champignons dazu einen bunten Salatteller	16,9
Gefüllte Kartoffelkissen auf einem Gemüseragout mit Pesto und geschmolzenen Tomaten	14,9
Hausgemachte Käsespätzle mit braunen Zwiebelchen dazu ein bunter Salatteller	15,9

Wild...

Wilderertöpfele Wildragout vom heimischen Wild in Wachholdersoße, Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle	20,1
--	------

Leckereien aus der Fischküche...

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Weißweinssoße sowie jungem Gemüse und Biederbacher Bandnudeln	28,9
Gebratenes Lachsfilet auf rahmigem Gemüserisotto	28,9

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Fleisch...

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites sowie einem bunten Salatteller	18,5
Gebratene Schweinelendchen in einer Rahmsauce mit Blauschimmelkäse dazu frisches Marktgemüse sowie Biederbacher Bandnudeln	24,9
Kalbsrückensteak mit Frühlingskräutern überbacken dazu gefüllte Kartoffelkissen	26,8
Jägerschnitzel vom Kalb in pikanter Champignon-Rahmsoße, sowie hausgemachten Spätzle	24,9
Gefüllte Kalbsbrust mit pikanter Brotfüllung dazu frisches Marktgemüse sowie hausgemachte Krokette	21,8
Geschmortes Rinderrouladen in kräftiger Soße dazu frisches Marktgemüse sowie Biederbacher Bandnudeln	20,8
Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter sowie Pommes frites	27,1

Die Preise verstehen sich in Euro.

Frisch aus unserer Heimat: Spargel

Unsere beliebte Rahmsuppe vom frischen Stangenspargel	7,9
S` Rösslewirts Spargeltasche mit frischem Stangenspargel (330g) in Schinken-Eierpfannkuchen eingepackt sowie hausgemachter Sauce Hollandaise überbacken	27,9
Frischer Stangenspargel (330 g) dazu hausgemachte Sauce Hollandaise und badische Kratzede oder Kartoffeln	24,9
wahlweise zum Bund Stangenspargel:	
1 Portion Schinkenauswahl (120g)	7,9
1 Paniertes Schweineschnitzel (120g)	7,0
Gebratenes Zanderfilet (150g)	11,0
Spargel-Bowl mit feiner Pasta, frischem Rahm sowie Pinien-& und Kürbiskerne	19,4

Unser Frühlingsmenü

Rösslewirts kleine Köstlichkeiten:
Schaumsüppchen, Forellenparfait, Blattsalate
und Jourgebäck

Rosa gebratenes Schweinelendchen
mit frischem Stangenspargel,
hausgemachter Sauce Hollandaise
sowie feine Kräuterkartoffeln

Triologie von hausgemachten Sorbets

Menü komplett	39,9
Vorspeise	11,4
Hauptgang	28,9
Dessert	8,5