

RÖSSLE FÜRSTENBERG

HOTEL. RESTAURANT. TAGUNG. EVENTS



Herzlich willkommen
in unserem Restaurant.

*Wir wünschen Ihnen
einen schönen Aufenthalt
und guten Appetit!*

Ihr Rössle-Team



Freitag, 24.05.2019 | 19.00 Uhr

Gin & Tonic

mit der Top-Sommelière Lidwina Weh

Heute steht der Gin im Rampenlicht! Als einzigartig in der Geschichte der Spirituosen lässt sich die derzeitige Renaissance von Gin bezeichnen. Neben der Degustation von klassischen und modernen Gin-Varianten, erfahren Sie Sämtliches über die Historie und Produktion dieser vielfältigen Trendspirituose. Zudem haben Sie die Möglichkeit Ihren Lieblings-Gin & Tonic mit unterschiedlichen Tonics und aromatischen Zugaben zu kreieren. Erstaunen dürfte Sie noch, wie mit und zum Gin gekocht werden kann!

Genießen Sie den Erlebnisabend mit der wunderbaren Sommelière Lidwina Weh, Ginverkostung, begleitendem 5-Gänge-Menü, Mineralwasser und Kaffee. Pro Person 74,- €



Mittwoch, 29.05. bis Freitag, 31.05.2019

Kochen mit Heinrich Wächter

Heinrich Wächter, ist ein echter Koch-Promi, war bereits bei RTL, SAT1, ProSieben und im WDR Fernsehen zu sehen. Er wurde unter anderem geehrt für besondere Verdienste um Kinder und Jugendliche durch die NRW Schulministerin und hat das Verdienstkreuz am Bande des Bundespräsidenten.

Kochen und gesunde Ernährung machen Spaß und halten fit. Ein abwechslungsreiches kulinarisches Programm findet an drei Tagen im Rössle statt.

29.05.2019 | Kinderfest - Kochen & Backen mit Heinrich

30.05.2019 | Heinrich & die Landfrauen – Grillfest

31.05.2019 | Menü à la Heinrich Wächter

Unsere Aperitif – und Weinempfehlung

Zum Aperitif empfehlen wir:

Fragoli Glas 6,50 €
Walderdbeerlikör mit Sekt aufgefüllt

Als Weinbegleitung empfehlen wir:

2015 Ihringer Winklerberg 0,75 l 28,50 €
Muskateller, Spätlese, trocken 0,25 l 9,50 €
Weingut Dr. Heger

- Fruchtiges Füllhorn an reifen Pfirsichen, Mirabellen und Aprikosen. Eine Nuance von Muskat umgarnt das animierende Bukett.

2012 Lieserer Niederberg-Helden 0,75 l 32,50 €
Riesling Auslese, trocken 0,25 l 10,80 €
Weingut Kuntz, Mosel

- Feiner, mineralischer, fruchtiger Riesling aus alten Reben, im steilen Devonschiefer gewachsen

2011 Ihringer Winklerberg, Barrique 0,75 l 59,00 €
Spätburgunder GG, trocken
Weingut Dr. Heger

- Ungemein würziges und charaktervolles Bukett
- Noten von Beerenpotpourri, getrockneten Kirschen, Pimentpfeffer, schwarzem Trüffel, Kornellkirschen
- Pikantes Feuer im langen Nachhall
- Feinrauchige Noten sowie Anklänge nach Bitterschokolade bereichern die charaktervolle Frucht im Finish.



Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Zum Anfang ...

Vorspeisen- und Salatbuffet ^{a, b, c, d, g, h, i, m}	5,00 €
Gebratene Rindfleischstreifen ^{g, n, h} auf Rucola-Erdbeer-Salat und Parmesansplitter	11,90 €

Löffelweise ...

Bouillon vom Rind mit Eierflädle ^{a, c, g, i}	4,80 €
Tagessuppe	4,80 €

Aus Fluss und Meer ...

Lachsfilet mit Zitronenöl ^{a, d, g} und junge Kartoffeln	18,90 €
--	---------

Hauptsache ...

Cordon Bleu vom Kalb ^{a, c, g, i, n, 5} mit Pommes Frites oder Spätzle	18,90 €
Schweinerückensteak ^{a, e, g, h, i, j} mit Kräuterkruste, Marktgemüse, Rotweinsauce, Pommes Frites oder Spätzle	16,90 €
Zwiebelrostbraten ^{a, c, i} mit Spätzle oder Pommes Frites	21,90 €
Rumpsteak ^{a, c, g, i, j} mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Spätzle oder Pommes Frites	21,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{a, c, i, j, g} mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes Frites oder Spätzle	17,90 €
Geschmorte Schweinebäckchen ^{a, c, e, f, g, h, i, j, l, n} mit Kroketten oder Spätzle	17,50 €
Gefüllte Rindsroulade ^{a, c, e, f, g, h, i, j, l, n} mit Spätzle oder junge Kartoffeln	16,50 €

Für unsere kleinen Gäste:

Kleines paniertes Schnitzel ^{a, c, g, i, 8} vom Schwein, dazu Pommes Frites	6,50 €
---	--------

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Vegetarisch & Vegan ...

Käsespätzle mit Bergkäse ^{a, c, g} dazu Salat vom Buffet	12,90 €
Gebackene Sellerieschnitzel ^{a, c, g, h} Frühlingsquark, junge Kartoffeln dazu Salat vom Buffet	12,90 €
Pinien-Polenta ^{h, l, n, i} Belugalinsen-Ragout, Marktgemüse dazu Salat vom Buffet	13,90 €

Zum Vesper ...

Wurstsalat mit Bauernbrot ^{a, c, f, g, j, 5}	6,90 €
Straßburger Wurstsalat mit Bauernbrot ^{a, c, f, g, j, 5} mit Portion Bratkartoffeln zzgl.	7,90 € 3,50 €
Vesperplatte ^{a, c, f, g, i, j, n} mit Schwarzwälder Schinken, Leberwurst, Schwarzwurst, Landjäger, gekochtes Ei, Essiggurken, Bauernbrot und Butter	8,90 €

Süßer Abschluss ...

EISBECHER

Gemischtes Eis mit Sahne ^{a, c, g, 1}	4,00 €
+ frische Früchte zzgl.	1,50 €
Eiscafé ^{a, c, g, 1, 9}	5,50 €
Eisschokolade ^{a, c, g, 1}	5,50 €
Heiße Himbeeren ^{a, c, g, 1} mit Vanilleeis und Sahne	6,20 €
Für unsere Kleinen:	
Eisclown ^{a, c, g, h, 1}	3,00 €

DESSERT

Warmer Schokokuchen ^{a, c, e, f, g, h, 1} mit Vanilleeis und Schwarzwälder Kirschen	5,90 €
Blutorangensorbet ⁿ mit Sekt aufgefüllt	5,50 €
Dessertvariation „Rössle“ ^{a, c, e, f, g, h, 1} Lassen Sie sich überraschen	7,50 €
Käsevariation ^{a, c, e, g, h, k, n} Bergkäse, Camembert, Parmesan mit Trüffelhonig, Feigensenf, Bauernbrot	8,90 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Allergene

Liebe Gäste,

wenn Sie von einer Lebensmittelunverträglichkeit (- Intoleranz) oder Allergie betroffen sind, melden Sie sich bitte bei uns. Unsere separate Allergiekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Für alle anderen Gäste ist es eine zusätzliche Information. Gerne geben wir Ihnen auch darüber hinaus weitere Auskunft.

Die derzeit 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene sind:
(laut EU-Verordnung Nr. 1169/2011)

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und aus diesen hergestellte Erzeugnisse.
- B Krebstiere und Krebserzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose
- H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse.
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- L Lupine und Lupinenerzeugnisse
- M Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

Lebensmittelallergene sind natürliche Lebensmittel, die bei betroffenen Allergikern oder Menschen mit einer Unverträglichkeit (Intoleranz) unerwünschte Reaktionen auslösen können!

Zusatzstoffe

Kennzeichnungspflichtige Zutaten sind Zusätze die den Produkten bei der Verarbeitung beigefügt werden bzw. als Stoff in diesem enthalten sind:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 geschwärzt
- 7 geschwefelt
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 gewachst