



LUNCH MENÜ



KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS

angebaut von Julia Maria Spötzl in Dackenheim
geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Crème Fraîche Wölkchen

oder

FELDSALAT

Kartoffel-Cranberry Dressing, gerösteter Bauchspeck,
Weißbrot Croûtons, Erbsenspargelsprossen
(auch vegetarisch möglich)

ROSA GEBRATENES KALBSFILET

Portweinsouße, Wacholder-Kohlrabi, Butterspätzle & Nussschmelze

ESPRESSO DELUXE

Heißer Espresso von der Lebenshilfe im Kreis Rottweil
dazu ein Schmäkerl aus unserer Patisserie

4 Gänge / 33 Euro



RÖSERS
Restaurant





MITTAGSGERICHTE



KALBSSCHNITZEL

mit Bratkartoffeln & Feldsalat,
Kartoffel-Cranberry Dressing, Erbsenspargelsprossen

- 17 Euro -

KRÄUTER-SERVIETTENKNÖDEL

Safran-Waldpilzrahmsoupe, Parmesanspäne,
Rahmwirsing

- 16 Euro -



RÖSERS
Restaurant

