



MENÜ



BRIOCHE

gefüllt mit selbstgemachtem Pastrami-Frischkäseröllchen, süß-sauer eingemachtem

Wintergemüse, Kürbis, bunter Bete & Rettich

dazu servieren wir Röstzwiebelmarmelade und Remouladensoße

- 17,50 Euro -

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS

angebaut von Julia Maria Spötzl in Dackenheim

geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Crème Fraîche Wölkchen

- 10 Euro -

GESCHMORTE WILDSCHWEINBÄCKCHEN

Balsamico-Honig Jus, grober Senf, Wacholder Wirsing,

selbstgemachte Kartoffel-Steinpilz Gnocchi & gehobelter Herbsttrüffel

- 29 Euro -

WEISSES KAFFEE MOUSSE

flambierte Waldfrüchte, Ruby Schokolade, Matcha-Vanille Streusel, Torone Schaum

- 12 Euro -

FEINE KÄSEAUSWAHL

von der Lebenshilfe Bad Dürkheim

mit Feigensenf, Apfel-Zimtblüten Gel & Brotauswahl

- 17 Euro -

3 Gänge / 55 Euro (Vorspeise oder Suppe UND Dessert oder Käse)

4 Gänge / 65 Euro (Dessert oder Käse)

5 Gänge / 75 Euro

Weinbegleitung 3 x 0,1l / 12 Euro ODER 4 x 0,1l / 16 Euro



RÖSERS

Restaurant





GÄNSE MENÜ



FELDSALAT

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

OFENFRISCHE GÄNSEKEULE

Beifußsoße, Portwein Maronen, glasierter Rotkohl,
Bröselschmelze, selbstgemachte Kartoffelklöße
- 29 Euro -

ESPRESSO DELUXE

Heißer Espresso von der Lebenshilfe im Kreis Rottweil
dazu ein Schmankerl aus unserer Patisserie
- 8 Euro -

3 Gänge / 45 Euro
Weinbegleitung 3 x 0,1l / 12 Euro



RÖSERS
Restaurant





VORSPEISEN



GEBRATENER ZIEGENKÄSE CAMEMBERT

Apfel-Zimtblüten Gel, gebrannte Mandeln
& Feldsalat Bouquet

- 17 Euro -

RÖSERS „FISH & CHIPS“

in Tempura ausgebackenes Fischfilet
Safran Aioli, eingelegte Balsamico-Senf Gurke,
bunte Pommes (Süßkartoffel, Vitelotte, lila Süßkartoffel, Annabelle)

- 18 Euro -

CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS

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

- 10 Euro -

WILDGEFLÜGEL BOUILLON

Orangen-Grießnockerln, Orangenöl & frische Kräuter

- 12 Euro -

FELDSALAT

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

- 12 Euro -



RÖSERS
Restaurant





HAUPTGÄNGE



HIRSCHSCHNITZEL

aus der Oberschale

Cranberry-Knusper Panade, Sherry Jus,
Wacholder-Rahm Kohlrabi, Vanille, Nussspätzle

- 28 Euro -

ZARTES EDELHIRSCH GULASCH

aus Keule, Wade & Nacken

Cranberry Marmelade, geschmortes Wurzelgemüse,
Rahmwirsing, Kartoffel-Röstzwiebelpüree

- 27 Euro -



RÖSERS
Restaurant





HAUPTGÄNGE



MILCHKALBSLEBER

in Salzeibutter gebraten

Kalbsjus, Bratapfel mit Mandeln & Marzipan, Pastinakenpüree, Röstzwiebeln

- 28 Euro -

FISCH DES TAGES

gebratenes Filet nach Tagesangebot

Riesling-Dill Schaum, selbstgemachte Kartoffel-Steinpilz Gnocchi,

in Maracuja geschmorter Fenchel, Hokkaido Kürbis

- 28 Euro -

KÜRBISRISOTTO

geröstete Kürbiskerne, pochiertes & gebackenes Ei,

Cranberry Marmelade, Parmesanspäne, Süßkartoffelstreusel

- 25 Euro -



RÖSERS
Restaurant





DESSERTS



UNGLAUBLICH KÖSTLICHE DESSERT VARIATION

diverse delikate Gaumenfreuden

- 14 Euro -

SORBET DER SAISON

- 7 Euro -

aufgegossen mit Winzersekt

- 8 Euro -

ESPRESSO DELUXE

Heißer Espresso von der Lebenshilfe im Kreis Rottweil

dazu ein Schmankerl aus unserer Patisserie

- 8 Euro -

FEINE KÄSEAUSWAHL

von der Lebenshilfe Bad Dürkheim

mit Feigensenf, Apfel-Zimtblüten Gel & Brotauswahl

- 17 Euro -