



MENÜ



TRANCHEN VON DER GEBEIZTEN LACHSFORELLE

Blumenkohlcreme, süß-sauer eingelegte Erdbeeren,
Zitronen-Ponzu-Mayonnaise, Basilikumstreusel

- 22 Euro -

CAPPUCCINO VON DER STRAUCHTOMATE

Tomatenessenz, weißer Tomatenschaum, Basilikumklößchen

- 15 Euro -

SOUS-VIDE GEGARTER KALBSTAFELSPITZ

Portweinjus, lila Urmöhre in Sauerkirsch geschmort,
Kartoffel-Meerrettichpüree, gehobelter Sommertrüffel

- 38 Euro -

ERDBEERFELD

Sorbet von der weißen Ananas-Erdbeere
Mousse von der belgischen Schokolade gefüllt mit Vanillecreme
kandierter afrikanischer Strauchbasilikum

- 16 Euro -

3 Gänge / 69 Euro

4 Gänge / 83 Euro

Weinbegleitung Aperitif & 3 x 0,1l / 17 Euro

Aperitif & 4 x 0,1l / 21 Euro



RÖSERS

Restaurant





VORSPEISEN



CREMIGER BÜFFELMOZZARELLA

25 Jahre alter Balsamico, Bio Olivenöl,
gegrillte Wassermelone, Avocadocreme, bunte Kirschtomaten

- 19 Euro -

SPARGEL-VANILLE SÜPPCHEN

mit eigener Einlage & Orangenöl

- 14 Euro -

TATAR VOM DEUTSCHEN KALBSFILET

Creme aus selbstgemachtem schwarzen Knoblauch, schwarze Aioli,
Mini Gurken in Balsamico eingelegt, bunter Kartoffelchips Salat

- 22 Euro -

FRÜHLINGSHAFTE SALATSPITZEN

von La Palatina in Böhl-Iggelheim

Honig-Senfdressing, geröstete Nüsse & Kerne, Erbsenspargelsprossen

- 15 Euro -



RÖSERS
Restaurant





HAUPTGÄNGE



FISCH DES TAGES

gebratenes Filet nach Tagesangebot

Bouillabaisse Schaum, weißer & grüner Spargel, lila Süßkartoffelpüree, Korallenhippe

- 36 Euro -

BRATEN VON DER ARGENTINISCHEN RINDERSCHULTER

mit Honig-Balsamico-Soße, & mediterranem Brotsalat:

in Olivenöl geröstet, Kalamata Oliven, Kapern, bunte Bio Tomaten aus der Eifel

- 32 Euro -

CORDON BLEU

gerollt & gefüllt mit Bergkäse & Rosmarinschinken

dazu Champignonrahmsoße & Bratkartoffeln

- 27 Euro -

SELBSTGEMACHTE ZWEIFARBIGE GNOCCHI

lila Süßkartoffel & Kartoffel-Salbei

Ragout von weißem & grünem Spargel, Rucola Pesto, Parmesanspäne, Amaranth

- 34 Euro -



RÖSERS
Restaurant





DESSERTS



UNGLAUBLICH KÖSTLICHE DESSERT VARIATION

diverse delikate Gaumenfreuden

- 17 Euro -

SORBET DER SAISON

- 8 Euro -

aufgegossen mit Winzersekt

- 9 Euro -

ESPRESSO DELUXE

Heißer Espresso von der Lebenshilfe im Kreis Rottweil

dazu ein Schmankerl aus unserer Patisserie

- 9 Euro -



RÖSERS
Restaurant

