

1864



EVENTS IM RÖSSLE

Erleben Sie unsere Gastfreundschaft & Passion!

Sie haben Fragen zu unseren Events?

Gerne informieren wir Sie telefonisch
07123/ 97800 oder per E-Mail
info@hotel-metzgerei-roessle.de.

Reservierungen nehmen wir ebenfalls gerne
telefonisch oder per E-Mail an.



WEINABEND mit dem WEINGUT KLUMPP

Freitag, 30. Oktober | ab 19 Uhr

Wir servieren ein 5-Gänge Menü passend zur Weinbegleitung.

Duo vom Bachsaibling

Hokkaido | Birnen Mostarda | Lardo

Maronensamtsuppe

Apfel | Buttermilch | Honig

Sorbet von Spätburgunder Trauben

Lavendelgranité | Baiser | eingelegte Trauben

Rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb

Holunder | Blumenkohl | Böhmisches Knödel | Haselnuss

Geeister Topfenknödel

Rote Bete | Zwetschge | Rotwein Espuma | Mandeln

**Menüpreis: 98 Euro pro Person inkl. Aperitif | Weinbegleitung |
Tafelwasser**

KOCHKURS mit den Küchenchefs Stephan Schlecht & Michael Wirkes

Samstag, 14. November | 9 - 15 Uhr

max. 10 Teilnehmer – Jetzt anmelden und Plätze sichern!

Es brechen **WILDe** Zeiten an...

Gemeinsames Erleben, Kochen und Genießen!

Ticketpreis: 145 Euro inkl. Kochkurs, Mineralwasser, Bier, Wein
und Espresso sowie gemeinsames Lunchmenü & Geschenk



GÄNSE ESSEN

Freitag, 20. November | ab 19 Uhr |

Alt-Schwäbische Gaststube

Gänse Kulinarik mit stimmungsvoller Musik.

Preis pro Person: Euro 68,- (Bezahlung Bar oder per EC-Karte)

inkl. einem Glas Prosecco Aperitif und Tafelwasser 0,75ltr

Tischreservierung unter Tel. 07123/9780 – 0

oder E-Mail: info@hotel-metzgerei-roessle.de

Getrüffeltes Kalbsleberpaté

Quitte | Preiselbeere | Walnusskrokant | Brioche

Consommé von Morcheln und Steinpilzen

Raviolo | alter Balsamico

Knusprig gebratener Gänsebraten

Zerlei Knödel | Rotkraut | Apfelmus | Maronen

oder

Rinderfilet vom Grill

Pastinaken | Kürbisgnocchi | Grünkohl

Baba au rhum

Zwetschgen | Zimt | Rum-Rosinen

DETTINGER

WEIHNACHTSMARKT

UNTER VORBEHALT!

Samstag, 28. & Sonntag, 29. November

Besuchen Sie uns bei unserem weihnachtlich geschmückten Häusle mit vielen Leckereien wie: Hausgemachte Kraut Schupfnudeln, Rote Wurst, Thüringer Riesenbratwurst, Heidelbergglühwein und vielem mehr....



HÜTTENZAUBER & LAGERFEUER

Samstag, 12. Dezember | ab 18 Uhr

Apero an der Feuerschale

Weihnachtliches serviertes Genussmenü in unserer Winterhütte

Bergkäse - Kürbis – Stulle

Apfel | Speck | Kürbisspalten | Appenzeller Käse

Klare Ochschwanzsuppe

Kalbsmaultäschle | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Geschmorter Tafelspitz von der Färse

Barolo | glasierte Rüben | Grenaille Kartoffeln

Kaiserschmarrn

Vanillesoße | Zwetschgenröster | Mandelkrokant

Menüpreis: 62 Euro pro Person inkl. Aperitif | Tafelwasser

HEILIGER MORGEN

**Donnerstag, 24. Dezember | ab 9 – 13 Uhr
vor unserer Metzgerei**

Gemeinsames Treffen unter Freunden

Rote Würste VOM GRILL | Brötchen

Weißwürste | süßen Senf | Laugenstange

Dampfnudel mit Vanillesauce

Heidelbeerglühwein | Engele-Bier

WEIHNACHTSMUSIK

