

Liebe Gäste



Leidenschaften und Konzentration auf das Wesentliche

Unser Partyservice ist seit jeher ganz auf seine traditionelle Kompetenz, die Zubereitung von frischen und saisonalen Küchenprodukten ausgerichtet. In der Restaurant Küche werden ausschließlich feinste Rohprodukte zubereitet unter Berücksichtigung der Regionalität. Die Planung und Ausstattung der Veranstaltung mit Geschirr, Mobiliar und Dekoration übernehmen wir gerne für Sie.

Unser Lieferservice:

Köstlichkeiten für jeden Anlass

Unser Küchenteam bereitet für jeden Ihrer Anlässe die passenden Küchen-Kreationen frisch zu. Wir stehen Ihnen mit fachkundiger Beratung zur Seite. Stöbern Sie einfach in unseren Vorschlägen.

In jedem Fall werden Sie unsere persönliche Betreuung kennen und schätzen lernen. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche!

Unser Team:

Emotionen wecken mit Kreativität

Ein Unternehmen ist nur so gut wie seine Mitarbeiter. Denn nur mit einer hochmotivierten Mannschaft können wir unseren Kunden unbeschwerte, unvergessliche Veranstaltungen garantieren. Wir stellen uns täglich neuen Herausforderungen und arbeiten mit kreativen Ideen und Engagement an neuen Gaumenfreuden.

Dettingen, im Herbst 2020

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | Stephan Schlecht
Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800
Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de

Aperitif 's

| | | Euro |
|---|------------|-------|
| Martini bianco / rosso | . 4 cl | 4,80 |
| Tio Pepe Sherry dry fino | . 5 cl | 4,80 |
| Sandeman Sherry amontillado medium | . 5 cl | 4,80 |
| Sandeman Portwein Tawny rot | . 5 cl | 4,80 |
| Campari Bitter* mit Soda | . 4 cl | 5,30 |
| Campari Bitter *mit Orange | . 4 cl | 6,20 |
| Vodka / Lemon* | 4 cl | 6,20 |
| Gin mit Tonic Water (Schweppes) aufgegossen | 4 cl | 6,20 |
| Hendrick's Gin mit Tonic Water aufgegossen | 4cl | 8,80 |
| | | |
| Aperol "Spritz" | 0,2 l Glas | 7,50 |
| Hugo | 0,2 l Glas | 7,50 |
| Aperitivo Rosato | 0,2 l Glas | 7,50 |
| Kir mit trockenem Weisswein (Blanc de Blancs) | | 5,00 |
| Kir Royal mit Hausmarke Sekt | | 5,90 |
| Holunderblütennektar mit Prosecco spumante brut | | 5,90 |
| Alkoholfreier Hauscocktail von saisonalen Früchten | 0,1 l Glas | 4,80 |
| Schloß Affaltrach Chardonnay Sekt trocken | 0,1 l Glas | 4,80 |
| Prosecco di Valdobbiadene spumante brut | 0,1 l Glas | 5,20 |
| Champagne brut, Hatton & Fils | 0,1 l Glas | 13,80 |

Sekt / Champagner

| | | |
|---|-------------|--------|
| Pri-Secco „Rosenzauber“ Jörg Geiger/Schlat | 0,75 l Fl. | 25,80 |
| Hausmarke Chardonnay Brut "Schloß Affaltrach" | 0,75 l Fl. | 29,00 |
| Metzinger Hofsteige >Matizzo< rosé trocken | 0,75 l Fl. | 30,60 |
| Kessler Sekt rosé Hochgewächs | 0,75 l Fl. | 41,00 |
| Kessler Riesling „Jägergrün“ | 0,75 l Fl. | 38,80 |
| Prosecco di Valdobbiadene spumante brut | 0,75 l Fl. | 29,80 |
| Hatton & Fils Champagne brut | 0,75 l Fl. | 48,00 |
| Laurent Perrier Champagne brut | 0,75 l Fl., | 88,00 |
| Moët & Chandon brut | 0,75 l Fl. | 92,00 |
| Laurent Perrier Champagne Cuvee Rose Brut MAGNUM | 1,5 l Fl. | 198,00 |
| | | |
| Dettinger Rosstriebkellerei / „R 5 „ | 0,75 l. Fl. | 27,80 |
| (gekeltert aus Weinbergpfirsichen und Pomeranzen) | | |

FINGER - FOOD - Aperitif Häppchen

Genießen Sie zum Aperio oder einfach als kleinen Snack

Wählen Sie nach Lust und Laune

regionale, kalte Häppchen

Häppchen mit Griebenschmalz

pro Stück Euro 1,40

Häppchen mit Frischkäse

pro Stück Euro 1,40

...warm

Mini Quiche Lorraine verschieden belegt

pro Stück Euro 2,00

Elsäßer Flammkuchen mit Speck | Zwiebeln | Rahm

pro Stück Euro 1,60

Dettinger Krautkuchen

pro Stück Euro 1,60

Die kleine Suppe à Euro 4,20

Rote Linsen – Kokoscremesuppe mit Curry

Petersilienwurzelsüppchen mit Bündnerfleisch Chips

Cappuccino von der Kartoffel mit Sahnehaube und Gemüse Brunoise

Melonen Kaltschale mit Serrano Schinken

Flying Buffet kalt im Glas oder in der kleinen Schale

Shrimpscocktail im Glas

à Euro 4,20

Tartar vom Rind « klassisch angemacht » auf Pane Maggiore|Trüffelmayo à Euro 6,20

Gegrillter Hokkaido Kürbis mit getrüffeltem Kartoffelschaum

à Euro 4,10

Flying Buffet warm im Glas oder in der kleinen Schale

Mini Saitenwürstle mit Kartoffelsalat

à Euro 3,70

Riesengarnele in Kartoffelmantel, Sauce Rouille

à Euro 3,80

gegrillte Garnele mit Glasnudelsalat

à Euro 4,80

Yakitori Sate Spieße vom Hähnchen mit Sesam

à Euro 3,60

Kleine Frühlingröllchen gefüllt mit Gemüsetreifen

à Euro 1,80

Abgeschmälzte Minimaultäschle , Kartoffelsalat

à Euro,4,20

Kleine Fleischküchle auf Kartoffel-Gurkensalat

à Euro 3,40

Mini Brötchen mix 3 Stck. (Lauge, Körner & Ciabatta)

à Euro 1,80

Dessert

weiße Mousse au chocolat, braune Mousse au chocolat

à Euro 3,50

Pana Cotta mit Erdbeermark

à Euro 3,50

Crème caramel

à Euro 2,90

Saisonale Früchte im Gläschen

à Euro 3,50

Käse

Feine Käseauswahl vom Brett

erlesene Käsesorten aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

von Ziege, Kuh und Schaf fein garniert

mit Früchten, Früchtesenf, Brot

à Euro 6,80

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | Stephan Schlecht

Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800

Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de

Unsere Menüs im Herbst

Der Herbst in ein zweiter Frühling;
wo jedes Blatt zur Blüte wird.

Alber Comus

Vorab servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl und hausgemachtes Griebenschmalz zum Menüeinklang servieren wir einen Gruß aus unserer Küche à Euro 2,80 pro Person

Menü 1 | Herbstblatt

Ermstaler Festtagssuppe
Kräuterflädle | Maultasche | Griesnocke
*

Äbler Rahmbraten vom Schwein
frischen Pilzen | handgeschabten Spätzle vom Brett
Karottengemüse
*

Schwäbische Apfelkuchle in Zimt und Zucker
Vanillerahmeis | Sahne

Euro 40,00

Menü 2 | Kastanie

Marktfrische Blattsalate
Croutons | Kirschtomaten | Radiesle
*

Karotten-Ingwersuppe
*

Röblewirt´s Filetteller vom Alb-Schwein
Grillspeck kross gebraten | Spätzle vom Brett | frischen Pilzen
.....auf Wunsch mit Käse überbacken
*

Vanillerahmeis Terrine
saisonalen Früchten | Sahne

Euro 43 pro Person

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | Stephan Schlecht
Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800
Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de

Menü 3 | Mahagoni

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe
mit Wurzelgemüse Brunoise

*

Schweinefilet von der Schwäbischen Alb
im Blätterteig | Morchelrahmsouße
marktfischem Gemüse | Tagliatelle

*

Braune und weiße Mousse au chocolat
an kleinem Früchtedialog

Euro 45 pro Person

.....für jede weitere Beilage berechnen wir + Euro 4,20



Menü 4 | Blätterwald

Garnelencocktail mit Avocado | Orangensalat

*

Brunnenkresse-Schaumsüppchen

*

Mehrstetter Kalbsrücken am Stück gebraten
Boursin gratiniert | feiner Gemüseauswahl | Dauphinkartoffeln

*

Quarksoufflée
Zitrusfrüchten | Joghurteis

Euro 68 pro Person

Menü 5 | Herbstzauber

Röblewirts Hummercremesuppe
Edelfisch Raviolo

*

Gebratene Jakobsmuscheln
Fenchelgratin | Tomatenschaum

*

Filet vom Mehrstetter Weide Rind
am Stück gebraten | Lembergerjus |
gegrillter Rosenkohl | Kartoffelgratin

*

Hausgemachte Sorbets
Soßenspiegel | Früchtedialog

Euro 68,00



Menü 6 | aus Wald und See

Französische Zwiebelsuppe
Käsetoast

*

Gebratene Riesengarnelen „St. Tropez“
Wildkräutersalat | Knoblauch Baguette

*

Rehrückenfilet aus heimischen Wäldern
Holunder-Preiselbeersoße |
Selleriepürree | Spätzle vom Brett

*

Hausgemachte Eispralinen
an kleinem Salat von Mango und Erdbeeren

Euro 69 pro Person

Menü 7 | Schwäbische Alb

Morchelconsommé
Basilikumöl | Parmesancrunch
*

Milch-Lammrücken vom Schäfer Stotz | Biosphäre Schwäbische Alb
Mandel-Petersilien Pistou
grüne Bohnen | cremige Polenta
*

Buttermilchsorbet
Lavendel -Honig-Granitee | Meringue

Euro 53 pro Person



Menü 8 | Fisch Menue

Knackiger Feldsalat
gebratenes Zanderfilet | Buttermilch-Dill Dressing
*

Röblewirts Boullabaise
*

Skreifilet vom Grill
Beurre blanc | Blattspinat und gegrillter Fenchel
feine Nudeln
*

Bio – Käseteller
aus dem Biosphärengebiet „Schwäbische Alb“
mit Tessiner Früchtesenf,
frischen Feigen | Walnüssen | Brot
*

alternativ

Hausgemachte Marillenknödel
mit Vanillerahmeis- und Soße von der Vanille

Euro 67 pro Person

Menü 9 | Herbstblume

.....zur Begrüßung servieren wir Ihnen ein Glas Birnenlikör
mit Prosecco aufgegossen

Vorspeisenteller
Mariniertem Norweger- Lachs | Senfsoße
geräuchertes Buhlbacher Forellenfilet | Sahnemeerrettich
Hausgeräucherte Rinderhüfte | winterliche Blattsalate

*

Rote Linsencremesuppe

*

Perlhuhnbrust vom Grill
mit sautierten Pilzen | Perlgraupenrisotto

*

Geeistes Mandel – Krokantmousse
Zwetschgenröster | Cassis Sorbet

Menü incl. Aperitif Euro 66 pro Person
ohne Suppe Euro 60



Menü 10 | Asiatisches Menue

Gebackene Dim-Sum
von Shitake und Reh | kleiner Apfel-Rotkrautsalat | Sesamvinaigrette

*

Glasierter Miso Lachs
gebratener Chinakohl | Karotten | gebackener Tofu

*

Aufgeschnittene Thai Mango
Kuzusorbet | Kokosepuma

Euro 46 pro Person

Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio
sautierte saisonale Pilze | Marktfrischer Feldsalat

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Zuckerschoten | gehobelter Parmesan

Schokokusscreme mit Mango und Himbeeren
im Gläschen serviert

Euro 41 pro Person

Schwäbische Leckereien

1 Maultasche abgeschmälzt
hausgemachter Kartoffel- Endiviensalat

Schwäbische Griesklößchensuppe

Gekochter Tafelspitz vom Rind
in Meerrettichschaumsoße
mit Cremespinat
und Bratkartoffeln

Feine Pfannküchle
gefüllt mit Vanille- und Schokoladeneis

Euro 51 pro Person

La Dolce Vita

Italienisches Menue

Salat „Nicoise“ (Thunfisch-Kartoffel-Tomaten-Bohnen)

**

Klare Tomatensuppe mit Basilikumnocken

**

Saltimbocca à la romana | Safranrisotto und gegrilltes Zucchini-Tomatengemüse

**

Panna Cotta mit Erdbeeren und Soßenmosaik

Menü Euro 56 pro Person

Sizilianisches Menue

...zur Begrüßung servieren wir „Aperol Venezia“
aufgegossen mit Prosecco spumante und einem Spritzer Mineralwasser

Vorspeisenteller

Italienische Gemüsescheiben – Tomate | Mozzarella und Vitello Tonnato

**

Mille Fanti (Italienische Brotsuppe mit Parmesan)

**

Safranrisotto | Parmesan | Blüten

**

Lammcarée in der Kräuterkruste
mit Kartoffelgratin | Bohnen

**

Pana cotta & Creme caramel
mit hausgemachtem Pistazieneis

Euro 67 pro Person

**

Hotel-Restaurant & Metzgerei Rößle | Stephan Schlecht
Uracherstrasse 30/32 | 72581 Dettingen an der Erms | Tel. 07123 97800
Email: info@hotel-metzgerei-roessle.de

....ab 11-11-2021 wird bei uns wieder geschnattert



Feines von der Schwäbischen Gans

Marktfrischer Feldsalat
Honig-Senf Dressing | warmen Speckstreifen | Kracherle



Kürbiscrèmesuppe
karamellisierten Kürbiskerne | rosa Pfeffer | Kernöl



Knuspriger Gänsebraten (Brust und Keule) von der Schwäbischen Alb
glasierten Kastanien | Apfelmus | hausgemachtem Rotkraut |
Kartoffel-Semmelknödel

ab 4 Personen im Ganzen gebratene Gans (nur auf Vorbestellung)



Apfel- und Birnenröster mit Crumble
Tannenhonig Zimt Parfait | geröstete Mandeln



Euro 54,80 pro Person

....Unsere Gänse beziehen wir vom Dangelhof in Altheim

Weihnachtszauber



Begrüßung auf unserer Winterwald Terrasse:
Heidelbeerglühwein - alkoholfreier Punsch mit Früchten
Dettinger Krautkuchen | Griebenschmalzbrot mit Röstzwiebeln

Festliches Essen in der Winterzeit

Hausgemachte Gänseleberparfait
winterlichem Feldsalat | Sauce Cumberland | warmes Brioche
*

Geschmorter Schwäbischer Sauerbraten
vom Hirschkalb | Mandeln & Rosinen,
2-erlei Knödeln | Spätzle | Apfelrotkraut
*

Karamalisierte Vanille-Polenta
Bio Zwetschgenröster | Walnuß Eis

Menue – Preis ohne Aperitif à Euro 51,90 pro Person
Begrüßung | Aperitif und Kuchen pro Person +Euro 12 pro Person

INFORMATION ÜBER ALLERGENE

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte, sowie unser fachlich geschultes Personal Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüssen
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Lupine
- M Weichtiere
- N Schwefeldioxid und Sulfite