

## Veranstaltungen in der Vorweihnachts-ZEIT

**GÄNSE Kulinarik ab 11.11.2021**

---

**Genuss pur!!** Endlich ist es wieder soweit !  
wir servieren Ihnen knusprig gebratene Gänsebrust od. Gänsekeule  
mit leckerem Rotkraut, hausgemachten Semmel- & Kartoffelknödel  
Gerne bereiten wir Ihnen eine ganze Gans ab 4 Personen  
auf Vorbestellung (4 Tage vorab + nach Verfügbarkeit) zu.

\*

**Dettinger WEIHNACHTSMARKT LEIDER ABGESAGT**

**Samstag, 27. November | Sonntag, 28. November**

---

\*

**Einklang auf die Weihnachts- Zeit | Treffen unter Freunden**

**Donnerstag; 23.12.2021** ab 14 bis 18Uhr im RössleGarten

---

Heidelbeerglühwein – Punsch – Rote Würste – Burger

\*

**FROHE WEIHNACHTEN**

Bei uns finden Sie Restaurant- oder Metzgerei Gutscheine – Geschenkkörbe uvm.

---

Wir wünschen Ihnen Allen ein gesundes & frohes Weihnachtsfest  
Genießen Sie die ruhigen Tage im Kreise Ihrer Lieben!

Hotel & Restaurant geschlossen vom 24.12. – 28.12.2021  
Metzgerei am 24.12.2021 bis 12 Uhr geöffnet: Weihnachtsferien 25.12.2021– 28.12.2021

**SILVESTER IM RÖSSLE 31.12.2021**

---

Gaststube à la carte ab 18Uhr mit Vorreservierung

Wintergarten Menü ab 19Uhr  
01. Januar 2021 Restaurant geschlossen  
Winterferien Restaurant vom 10 – 16. Januar 2022

# Eine kulinarische Reise an Silvester Abend

Gaststube à la carte ab 18Uhr

---

## Wintergarten Menü ab 18.30Uhr

### Champagner Aperitif in der Lounge | Amuse



Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Gerne servieren wir auch ein Vegetarisches Menü.

Wir starten um 18.45 Uhr bei wärmendem Feuerkorb und funkelnden Lichterfackeln mit **Champagner Aperitif in der Winter-Lounge** Unser Serviceteam serviert Ihnen dazu kleine Häppchen und Fingerfood. Das ausgesuchte Feinschmeckermenü servieren wir Ihnen ab 19:15 Uhr in unserem Wintergarten

## MENÜ

### VORSPEISE

Garnele & Thunfisch Oriental Orangen | Avocado | Pane Maggiore

### Vegetarische Vorspeise

Broccolisalat mit Mandeln | Mango | Kartoffelcrepes 

---

### ZWISCHENGERICHT

Hirschmaultasche | Wan Tan | Rotkraut | Walnuss | Preiselbeere

### SUPPE

Kürbis-Orangencreme mit Raviolo 

---

### HAUPTGERICHT

Gestrudelte Rinderlende | Trüffel | Wirsing | Sc. Bernaise Barolo

### Vegetarisches Hauptgericht

Kartoffel Grießnocken | Blumenkohl-Kressepüree | Velouté 

---

### Regionale BIO KÄSE von der Schwäbischen Alb

---

### Das süße Finale

Lauwarmer Schokokuchen | Limetten-Sauerrahmeis | Thai Mango

Preis Menü Euro 94,00 | Vegetarisches Menü 72,00  
incl. Aperitif | Amuse | Menü | Käsebüffet | Espresso