

DAS
BESONDERE
ZUM
JAHRESAUSKLANG

Rößle



Das Gute genießen

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses

Starten Sie in das Neue Jahr 2024 mit Ihren Freunden und Familien bei uns im Rößle

Wir beginnen den Silvester Abend um 18.30 Uhr mit einem Glas **Champagner oder alkoholfreien Prosecco in der überdachten Garten-Lounge**

Unser Serviceteam serviert Ihnen ein Suppen Duo und kleine Häppchen.

Danach nehmen Sie im festlich dekorierten Wintergarten an Ihrem Lieblingstisch Platz und genießen die entspannte Atmosphäre.

Das Küchen- und Serviceteam werden Ihnen an diesem Abend genussreiche Stunden bereiten und all Ihre Sinne ansprechen. Das ausgesuchte Feinschmeckermenü servieren wir Ihnen ab 19Uhr

Um Mitternacht treffen wir uns am Feuerkorb im Freien oder bleiben Sie einfach an Ihrem Tisch und heißen Sie das Neue Jahr mit einem Glas Sekt willkommen.

BEI KOMPLETTER STORNIERUNG DER RESERVIERUNG

bis zum 20.12.2023 ohne Gebühren, danach berechnen wir eine Pauschale von Euro 40,00

Bei Absagen von einzelnen Personen

berechnen wir ab 28.12.2023 eine Gebühr von Euro 20,00 pro Person
Wir danken für Ihr Verständnis.

Reservierungen ..nur gültig mit Anzahlung von Euro 50 pro Person auf unser Konto bei der Dettinger Bank DE64 600 693 870 000 764 000 | GENODES1DBE.

wir freuen uns sehr, mit Ihnen gemeinsam einen wunderschönen Abend zu verbringen

und grüßen Sie von Herzen | Ihre Gastgeber
Stephan und Birgit Schlecht und das Rößle Team



FOLLOW US

Eine kulinarische Reise an Silvester Abend



AMUSE

Tartar vom Bio Rind Hofgut Uhenfels | Wachtelei aus Simon's Aufzucht
smocked Mayonnaise | geröstetes Altamura Brot

✓ Tartar von der Aubergine | smocked Mayonnaise | SanMarzano Tomate
Fetakäse

VORSPEISE

Kartoffel-Trüffelbutter Puree | gegrillte Salsiccia

✓ Kartoffel-Trüffelbutter Püree | Falaffelbällchen

ZWISCHENGERICHT

Alb-Linsen | Lachsroulade | Birne | Senfsaaten

✓ Alb-Linsen | gepickelter Kürbis

HAUPTGERICHT

Surf & Turf | Süßkartoffelpüree | gegrillter Rosenkohl | Blumenkohl Popcorn
Kürbiskerne | Cranberries

✓ Gerstenrisotto | sautierte Steinpilze | Safranfäden

Regionale BIO KÄSE vom Brett

Taleggio mit warmen Grenaille Kartoffeln | Walnussbrot

Das süße Finale

Amarettini Schokoladenmousse | Espresso Karamell | Zitrusfrüchte

Preis pro Person incl. Aperitif und Menü | Tafelwasser Euro 108

Vegetarisches Menü Euro 92,00