

VON DAHEIM - RÖBLE KARTE

Bienvenue au Röble im Strick

1670

Notre année de construction et de foundation

Cela fait un moment, mais c'est toujours la base de notre philosophie et de notre entreprise.

Comme par le passé, nous veillons à l'intégrité des produits, nous nous approvisionnons pour la plupart directement à la ferme et nous essayons de les transformer complètement.

 **Assiette à salade** € 7,00

avec carotte, concombre, radis,
Salade de betteraves et feuilles

Plateau de salades € 14,50

avec lanières
de poitrine de poulet € 17,50

avec du rosbif € 19,50

avec filet de truite grillé € 23,50

Nous vous invitons à un voyage :
culinaire, à travers notre histoire et nos valeurs.

 **Soupe mousseuse**

légère au chou-rave € 7,50

avec capuche moutarde, ortie et
Graine de lin

 **Baden**

Soupe festive € 6,50

avec crêpes, crème aux œufs et nouilles

Velouté de gibier € 8,50

avec coulis d'airelles et crème

10 Générations

*Entreprise familiale,
Régional, durable et innovant, jusqu'à la
connaissance de la tradition et
l'ouverture à la nouveauté - c'est ce qui
fait le charme de notre maison et est
pris en compte dans toutes les
décisions.*

*Lorsqu'il s'agit de chouchouter un peu
plus le client, de rendre son séjour un
peu plus agréable, tout le monde est à
bord!*

Roulade mijotée de bœuf de pâturage Wiesentäler

avec chou rouge aux pommes et spaetzle maison

€ 23,50

Bratwurst maison de bœuf élevé au pâturage de Hinterwald

avec oignons frais frits et salade de pommes de terre

€ 14,50

Burgers de bœuf

Rouleaux de seigle avec galette de bœuf élevée au pâturage Hinterwälder
Sauce barbecue maison, fromage aux herbes du Gersbacher Chäs Chuchi,
Laitue, tomate, cornichons et oignons frits

Crème sure maison et quartiers de pommes de terre

€ 15,50



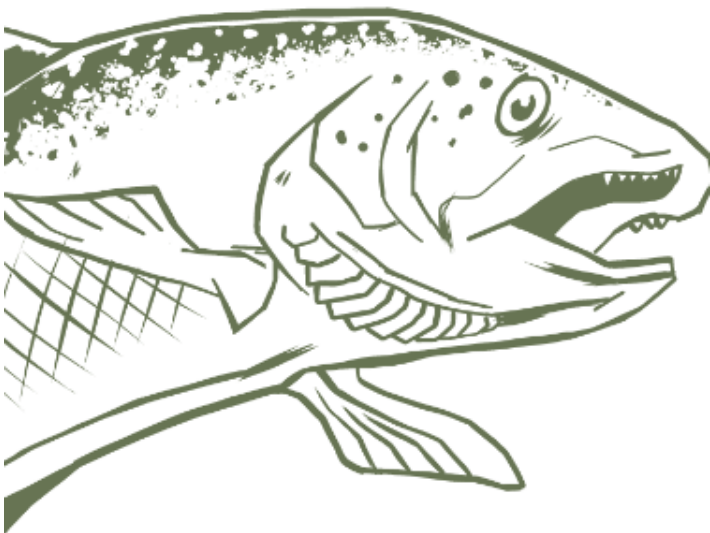
La vache alpiniste ...

... du Schätzlehof

Pendant des siècles, les bovins élevés en pâturage à Hinterwald sont la race qui soutient le maintien des zones ouvertes en Forêt-Noire.

Leur robustesse et la Rapport pour faire des jambes plus courtes parfait pour gravir les pentes abruptes du panorama de la Forêt-Noire. Seules quelques fermes élèvent encore la race presque éteinte

Nous nous approvisionnons en bœuf sous forme de bovins entiers par Felix Schätzle de Präg. Le jeune agriculteur dirige une exploitation orientée vers l'avenir avec les dernières normes de bien-être animal et un abattage conforme à la dernière ordonnance sur la protection des animaux. Ses bovins sont élevés dans les pâturages traditionnels de la Forêt-Noire, de début mai jusqu'aux premières neiges, dans les montagnes de Präg.

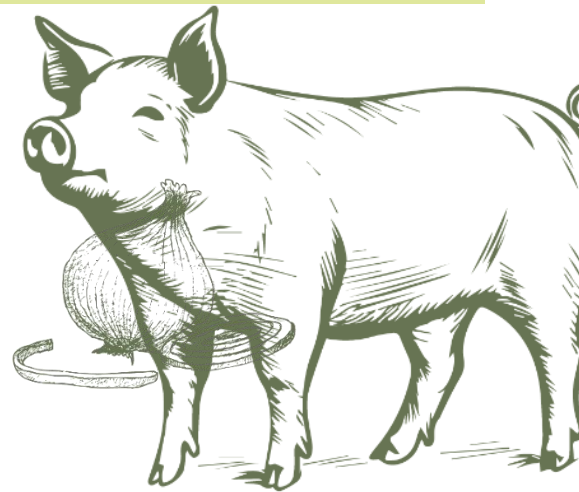


 Filet de truite € 29,50
de rivière

provenant de l'élevage de truites Tress à Lauchringen,
avec raifort, tomates cerises poêlées
et pâtes aux herbes maison

Escalope de porc € 19,50
Pané avec frites

 Épaule de chevreuil € 28,50
avec ragoût de chanterelles
chou rouge et spätzle

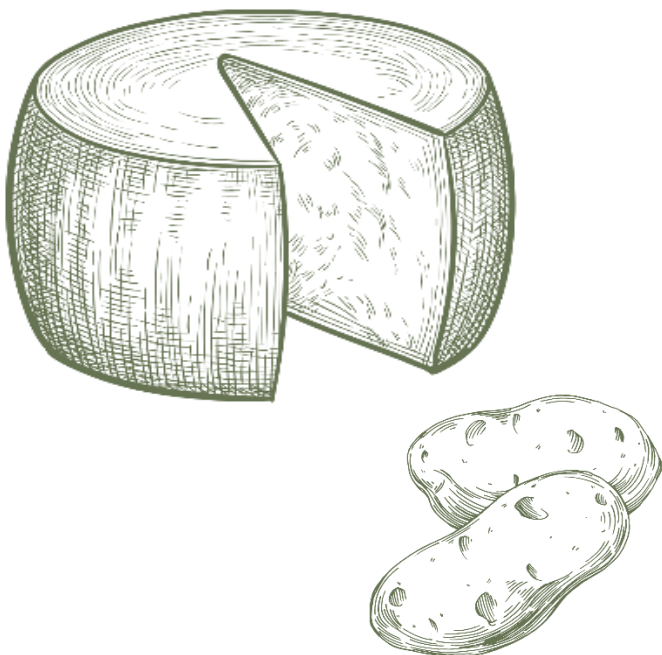


 Vegiburger € 15,50

Rouleaux multigrains avec galettes de légumes
sauce maison à l'ail des ours
et fromage aux herbes du Gersbacher
Chäs Chuchi avec crème sure maison et
quartiers de pommes de terre

**Ragoût
de chanterelles** € 21,50

avec chou rouge et boulettes de pain
accompagné d'une compote de myrtilles



50 Kilomètre

En plus des vaches de Felix, nous nous approvisionnons en grande partie en produits de haute qualité au niveau régional et directement auprès des producteurs. Il s'agit, par exemple, de la boucherie Strohmeier à Schöna, de la région forestière de Todtmoos/St. Blasien/Hotzenwald, de l'élevage de truites Tress ainsi que des brasseries Waldhaus et Rothaus et des exploitations fruitières Längin, Eichin et Kury dans le Markgräfler Land.

Baden Schäufele

avec moutarde et salade de
pommes de terre

€ 13,50

Alémanique

Tarte flambée

avec bacon et crème
Fraîche

€ 10,50

Randonnée

Vêpres

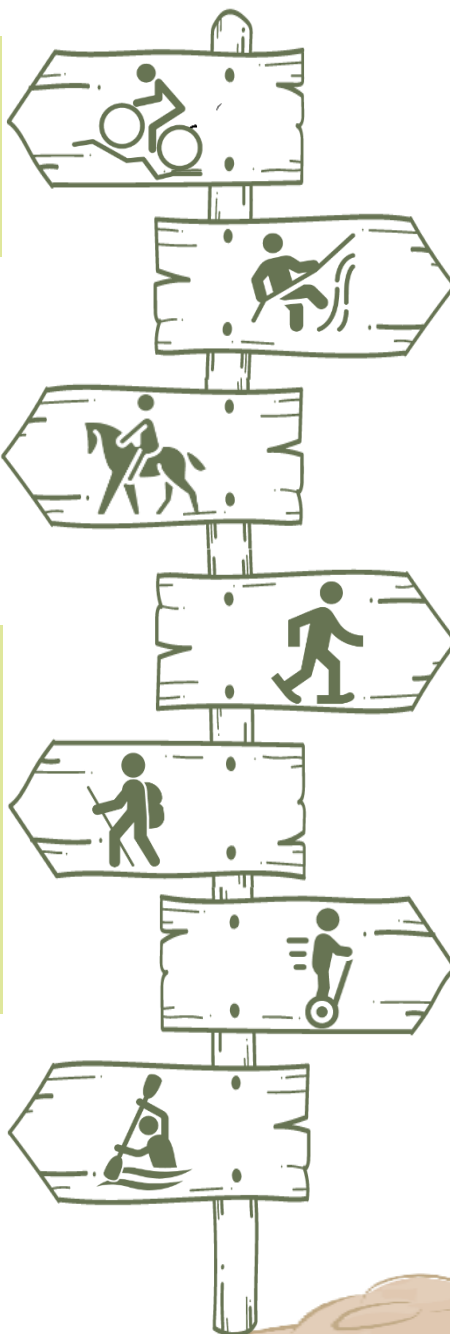
jambon de la Forêt-Noire,
bacon, saucisson de
chasse, Landjäger, fromage
de montagne Gersbacher
et pain fermier

€ 16,50 €

Vêpres du fromage Gersbacher

avec montagne
et fromage aux herbes

€ 18,50



Salade de saucisses

à base de saucisson de
Lyon avec rondelles
d'oignon et pain de
campagne

€ 11,50

Forêt-Noire

Assiette de jambon

avec bacon cru et tranché
et jambon cuit, pain de
campagne et beurre

€ 18,50

2 fumés

Filets de truite

à la crème de raifort,
Toast et beurre

€ 19,50 €

Remorqué

Comme vous l'avez probablement déjà remarqué, le chemin jusqu'à nous est en montée raide. Il est même si raide que les charrettes tirées par des chevaux ne pouvaient tout simplement pas se rendre jusqu'à nous, jusqu'au Hochkopf et donc jusqu'au Wiesental. Aussi intelligents qu'étaient nos ancêtres, ils ne voulaient pas perdre d'importantes routes commerciales et tiraient simplement les attelages avec des bœufs sur une « corde » moyennant des frais. De notre point de vue, nous avons continué par le « partage de chevaux » jusqu'au Rößle à Präg. Ainsi, les Rößle ne sont rien de plus que des locations historiques de PS.

Réduit

Chaque fruit et chaque herbe a sa saison. Habituellement, la haute saison est en été, selon l'ancienne tradition, nous cuisinons des confitures à partir de baies, de fruits et de fruits, marinons les cerises et les pêches et cuisons les pommes et les coings en gelée et en purée. Nous coupons les herbes qui poussent autour de la maison au printemps et en été et les suspendons pour les faire sécher dans le grenier. En hiver, les herbes sont généralement régionales et n'ont pas besoin d'être achetées.



Sorbet à la framboise

dans le biscuit

€ 9,50

avec glaçage à la mangue
et sauce au chocolat



Parfait glacé

au nandu

€ 11,50

avec gelée de coings
et lemonia



Rouleau de printemps

aux cerises

€ 9,50

avec glace stracciatella
et cookies



Glaces maison

- Vanille
- Chocolat
- Fraise
- Stracciatella
- Variétés saisonnières



Sorbet maison

- Framboise
- Citron
- Variétés saisonnières

par sphère 2,10 €

Crème 0,70 €



Confitures, purées et gelées maison

Recevoir à la réception



Venez avec nous lors d'une promenade en soirée,
En incursion dans la région

Menu du soir de 17.00 à 20.00 h

17 Nations

Nous sommes fiers de pouvoir réunir autant de cultures et d'origines dans notre famille Rößle. C'est le mélange de l'hospitalité internationale et de la Forêt-Noire qui rend le charme de notre maison incomparable.

 **Tagliolini**
aux chanterelles € 12,50
avec glace à la crème de lavande

 **Carpaccio à partir de**
Bovins de pâturage
Wiesentäler € 12,50
avec fromage de montagne Gerspacher,
concombre, tomate et salade miniature

12 Jeunes talents

Nous prenons au sérieux la transmission de nos connaissances et de nos valeurs à la prochaine génération et les promouvons. C'est la seule façon de contrer la pénurie de main-d'œuvre qualifiée dans l'industrie.



Salade de € 14,50
jeunes pousses
avec fromage de chèvre gratiné
et noix caramélisées
ainsi que betteraves rouges marinées

Champignon
Cappuccino € 7,50
Velouté de champignons avec mousse
de lait, craquelins de graines de lin et
poussière de champignons

1 But

Votre plaisir !

Notre cœur est de créer votre séjour parfait et de vous faire oublier la vie quotidienne, afin que vous trouviez une autre maison au Rößle.

Rouleau à crêpes € 21,50

farcis de ragoût de légumes
accompagné de fromage halloumi

Aubergine grillée € 21,50

avec houmous maison
sur couscous aux raisins secs et
poivrons
accompagné de crème fraîche au citron
vert

Selle de filet de chevreuil de la chasse domestique torréfié rose € 45,00

sauce au vin rouge,
champignons aux herbes frits,
Coulis de canneberges,
Pommes caramélisées
Salade de chou rouge
et pommes de terre dauphines



Fuhrmannspfännle € 28,50

Médallions de filet de porc
poitrine de poulet marinée
et rumsteck
avec beurre aux herbes maison, chou-
fleur, et quenelles de serviette

Deux sortes de bœuf € 39,00

de la planche de bois
au beurre d'herbes maison
et Pommes Dauphine

Truite de la Forêt-Noire Fileté € 31,50

de l'élevage de truites Tress à
Lauchringen
frits au beurre
à la crème de raifort,
et pommes de terre triplées au four

Filet de cabillaud € 28,00

poêlé
avec épinards sautés
et galettes de pommes de terre

*Rejoignez-nous aussi
dans l'entretien paysager  avec couteau et
fourchette -
Nous vous souhaitons un bon appétit !*

L'association des aubergistes du parc naturel, à laquelle nous appartenons également, se compose de restaurateurs et d'hôteliers du parc naturel du sud de la Forêt-Noire. En utilisant des produits régionaux, nous ne nous contentons pas de montrer les particularités de la région, mais nous soutenons également les exploitations agricoles du sud de la Forêt-Noire. D'une part, ils garantissent la production d'aliments précieux et sains de la région et, d'autre part, préservent la diversité variée et l'unicité du paysage grâce à la culture de la terre.

En tant qu'hôte du parc naturel, nous proposons au moins six plats régionaux et un menu régional tout au long de l'année.

**Les étoiles dans votre assiette et dans votre verre
sont fournis par :**

Felix Schätzle Präg – Boeuf
Boucherie Strohmeier Schöna – autres viandes
Truite Tress Lauchringen – truite, omble de fontaine, truite fumée
Obsthof Längin Müllheim – Pommes
Armin Häringer Elztal – Fruits, légumes
Kury Waldkirch – Comté de Obst
Schillinger Ihringen – Co Obst
Steck Feinkost – moutarde, huiles, conserves
Boissons Ebner Houses et Semoule – jus, eau, spiritueux
Steidinger & Schmidt – Autres aliments
Waldhaus – Bière
Rothaus – Bière

Chers hôtes,
si vous souffrez d'allergies, n'hésitez pas à nous le faire savoir. Nous mettons volontiers à votre disposition notre documentation détaillée sur les allergènes. Bien entendu, nous vous conseillons également personnellement.

L'étiquetage de l'ensemble du plat peut également ne concerner que certains composants.

Nous n'assumons aucune responsabilité quant à l'exhaustivité et à l'exactitude des indications.