

VON DAHEIM - RÖBLE KARTE

Bienvenue au Röble im Strick

1670

Notre année de construction et de fondation

Schon eine Weile her, aber noch immer Grundlage unserer Philosophie und unseres Handels.

Wie schon damals achten wir auf die Ganzheit von Produkten, beziehen das Meiste direkt vom Hof und versuchen es vollkommen zu verarbeiten.

assiette de salade

servi € 7,00
avec carottes, concombres, radis, betteraves rouges et salade verte


plateau de salade € 14,50

avec des lamelles de blanc de poulet € 17,50

 avec du rosbif € 19,50

 avec filet de truite rôti € 23,50

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

 léger soupe de pommes de terre et de lierre terrestre € 7,50
avec une croûte de moutarde


 badois soupe de fête € 6,50
avec des Flädle, Eierstich et pâtes

 velouté de gibier € 8,50
avec coulis d'airelles et crème fouettée

10 générations

Géré par des familles, régional, durable et innovant, attaché aux traditions tout en étant ouvert à la nouveauté : voilà ce qui fait le charme de notre établissement et ce dont nous tenons compte dans toutes nos décisions.

Quand il s'agit de choyer encore un peu plus les clients, de rendre leur séjour encore plus agréable, tout le monde est partant !

 **Roulade braisée de bœuf de pâturage de la vallée de Wiesental** € 23,50
avec choucroute aux pommes et spätzle maison

 **Saucisse à griller maison à base de bœuf de pâturage des Hinterwälder** € 14,50
avec des oignons frits frais et salade de pommes de terre

 **hamburger de bœuf** € 15,50
petit pain au seigle avec galette de bœuf de Hinterwald
sauce barbecue maison, fromage aux herbes de la Gersbacher Chäs Chuchi,
salade, tomate, cornichons et oignons frits
crème aigre maison

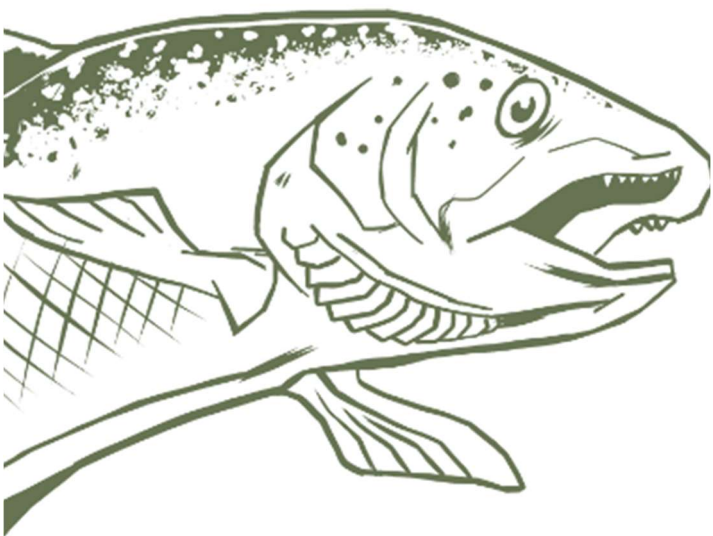


La vache alpiniste ...

Depuis des siècles, le bovin de pâturage de la Forêt-Noire est la race qui favorise l'élevage en plein air dans la Forêt-Noire. Sa robustesse et ses pattes relativement courtes le rendent parfait pour gravir les pentes raides du panorama de la Forêt-Noire. Seules quelques exploitations élèvent encore cette race presque éteinte.

... de la ferme Schätzlehof

Nous achetons notre viande bovine sous forme de bovins entiers à Felix Schätzle, à Präg. Ce jeune agriculteur dirige une exploitation tournée vers l'avenir, qui respecte les normes les plus récentes en matière de bien-être animal et pratique l'abattage conformément à la dernière réglementation sur la protection des animaux. Ses bovins sont élevés selon la méthode traditionnelle de la Forêt-Noire, dans les pâturages des montagnes autour de Präg, de début mai jusqu'aux premières neiges.



Gnocchi de pommes de terre et l'ail des ours € 24,50
accompagnés d'une salade de jeunes pousses et de tomates cerises

Vegiburger € 15,50
petits pains multigrains avec galette végétarienne
sauce à l'ail des ours maison
et fromage aux herbes de la Gersbacher Chäs Chuchi avec crème aigre maison
et quartiers de pommes de terre

Tarte flambée aux tomates et aux oignons nouveaux € 19,50
avec de la burrata et du pissenlit



Filet de truite de rivière € 29,50

de la truiterie Tress à Lauchringen, avec du raifort, des tomates cerises rôties et des pâtes aux herbes faites maison


escalope de porc € 19,50
pané avec frites


Goulasch de Chevreuil € 28,50
avec coulis d'airelles
chou rouge et spätzle maison





50 Kilometer

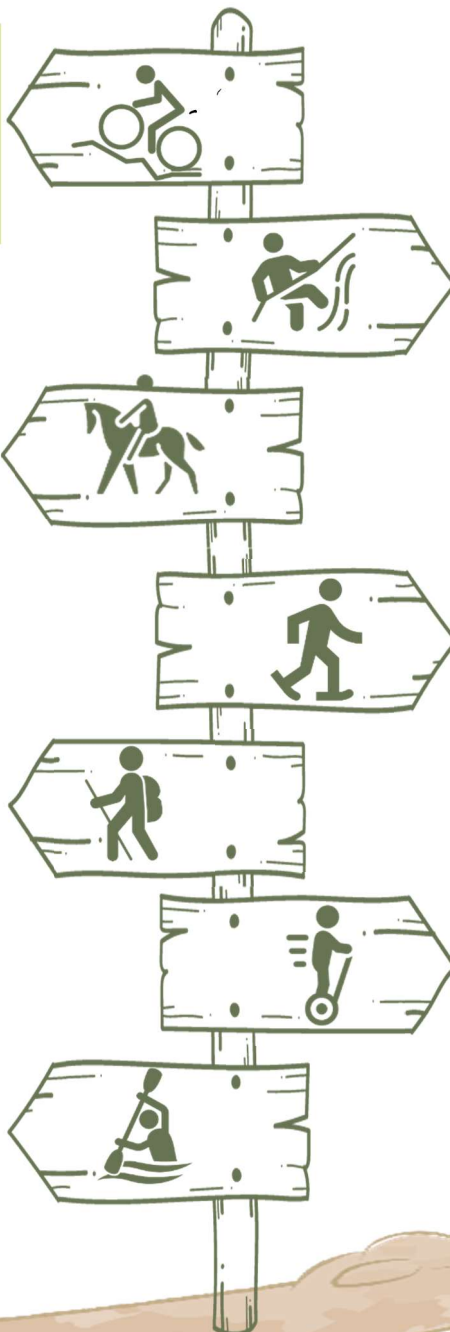
Outre les vaches de Felix, nous nous approvisionnons principalement en produits régionaux de grande qualité directement auprès des producteurs. Parmi eux, citons par exemple la boucherie Strohmeier à Schönau, le district forestier de Todtmoos/St. Blasien/Hotzenwald, l'élevage de truites Tress, les brasseries Waldhaus et Rothaus, ainsi que les exploitations fruitières Längin, Eichin et Kury dans le Markgräfler Land.


 **Schäufele badois**
avec de la moutarde et une
salade de pommes de terre
13,50


 **Tarte flambée
alémane**
avec du lard
et de la crème fraîche
€ 10,50

 **Collation de
randonnée**
Jambon de la Forêt-Noire,
lard, saucisse de chasse,
saucisson sec, fromage de
montagne de Gersbach et
pain paysan
€ 16,50

 **Goûter au
fromage de
Gersbach** avec du
fromage de montagne
et aux herbes
€ 18,50



 **salade de saucisse**
à base de saucisse de
Lyon avec des rondelles
d'oignon et du pain de
campagne
€ 11,50

 **plateau de jambon
de la Forêt-Noire**
avec du lard cru et coupe
en tranches du jambon
cuit, du pain de campagne
et du beurre
€ 18,50

 **2 filets de
truite fumés**
avec crème au raifort,
pain grillé et beurre
€ 19,50

Abgeschleppt

Comme vous avez certainement déjà pu le constater, le chemin qui mène à notre établissement est très escarpé. Il est même si raide que les charrettes tirées par des chevaux ne pouvaient tout simplement pas emprunter cette route pour rejoindre le Hochkopf et donc la vallée de Wiesental. Astucieux, nos ancêtres ne voulaient pas perdre d'importantes routes commerciales et faisaient simplement tirer les charrettes par des bœufs contre rémunération. De chez nous, nous avons continué en « horse sharing » jusqu'au Röble à Gschwend. Les Röble ne sont donc rien d'autre que des locations historiques de chevaux.

Réduit

Chaque fruit et chaque herbe a sa saison. La haute saison est généralement l'été. Selon une vieille tradition, nous préparons des confitures à partir de baies, de fruits et de baies, nous mettons des cerises et des pêches en conserve et nous cuisons des pommes et des coings pour en faire de la gelée et de la compote. Nous coupons les herbes qui poussent autour de la maison au printemps et en été et les suspendons dans le grenier pour les faire sécher. Ainsi, même en hiver, les herbes sont généralement locales et n'ont pas besoin d'être achetées.

Petits gâteaux à la crème au beurre et au chocolat € 9,50

avec de la glace à la pistache et un coulis de chocolat blanc

Bâtonnet glacé au yaourt et au citron vert € 9,50

avec un nappage aux fruits et un ragoût de fraises

Parfait aux baies sauvages et à la glace € 9,50

sur brownie
avec sauce caramel et copeaux de chocolat

Glaces artisanales

- Vanille
- Chocolat
- Fraise
- Stracciatella
- Parfums saisonniers

Sorbet maison

- Framboise
- Citron
- Variétés saisonnières

par boule € 2,10

crème € 0,70

Confitures, compotes et gelées maison

disponible à la réception



Venez faire une promenade nocturne,
une escapade à travers la région.
Menu du soir de 17h00 à 20h00

17 Nationen

Nous sommes fiers de pouvoir réunir autant de cultures et d'origines différentes au sein de notre famille Rößle. C'est le mélange entre l'internationalité et l'hospitalité de la Forêt-Noire qui rend notre établissement si unique.

 **Salade d'asperges €12,50**
avec vinaigrette,
jambon de la Forêt-Noire, chips de pain
et sauce hollandaise


 **Carpaccio de bœuf de
pâturage de la vallée de la
Wiesental €13,50**
avec du fromage de montagne
Gerspacher, du concombre, de la
tomate et de la salade baby

12 jeunes talents

Nous prenons très au sérieux notre mission de transmission de nos connaissances et de nos valeurs à la prochaine génération et nous encourageons celle-ci. C'est la seule façon de lutter contre la pénurie de main-d'œuvre qualifiée dans le secteur.



**salade de
jeunes pousses €14,50**
avec fromage de chèvre gratiné
et noix caramélisées
ainsi myrtilles et vinaigre balsamique

 **Soupe crémeuse au chou-fleur
et au babeurre € 7,50**
avec du sarrasin grillé et des chips de
sarrasin

1 Objectif

Votre plaisir!

Notre mission est d'organiser votre séjour parfait et de vous faire oublier le quotidien, afin que vous trouviez au Rößle un deuxième chez-vous.

Rouleau à crêpes € 21,50
farci d'un ragoût de légumes
accompagné de fromage halloumi

Aubergine grillée € 21,50
avec du houmous maison
sur un couscous aux raisins secs et aux
poivrons accompagné d'une crème
fraîche au citron vert

 **filet de chevreuil**
Issu de la chasse locale
Cuisson rosée € 45,00

avec sauce au vin rouge,
Champignons des bois sautés,
Coulis d'airelles,
Pommes caramélisées,
salade de chou rouge
et pommes de terre dauphines



„Petite calèche“ € 28,50
Médillons de filet de porc
Blancs de poulet marinés
et rumsteck
avec beurre aux herbes maison, chou-
fleur et croquettes

Deux sortes de bœuf € 39,00
Filet et joues
avec haricots verts
et pommes dauphines

 **Schwarzwald -Noire**
filetée € 31,50

de l'élevage de truites
Tress à Lauchringen
poêlées au beurre
avec une crème au raifort
et des pommes de terre grenaille cuites
au four

filet de cabillaud € 28,00
rôti
sur un lit de légumes grillés
accompagné d'une sauce tomate,
d'orties et de galettes de pommes de
terre

Participez vous aussi

à la préservation du paysage avec votre couteau et votre fourchette - bon appétit !

L'association des restaurateurs du parc naturel, dont nous faisons partie, regroupe des restaurateurs et des hôteliers du parc naturel de la Forêt-Noire du Sud. En utilisant des produits régionaux, nous mettons non seulement en valeur les particularités de la région, mais nous soutenons également les exploitations agricoles de la Forêt-Noire du Sud. En effet, celles-ci garantissent d'une part la production d'aliments sains et de qualité issus de la région et préservent d'autre part, grâce à leur exploitation des terres, la diversité et le caractère unique du paysage.

En tant que restaurant du parc naturel, nous proposons toute l'année au moins six plats régionaux et un menu régional. « Régional » signifie que les ingrédients principaux proviennent du parc naturel..

**Les stars dans votre assiette et dans votre verre
sont fournies par :**

Felix Schätzle Präg – Viande bovine
Boucherie Strohmeier Schönau – Autres viandes
Forellen Tress Lauchringen – Truites, ombles de fontaine, truites fumées
Obsthof Längin Müllheim – Pommes
Armin Häringer Elztal – fruits, légumes
Kury Waldkirch – fruits Co
Schillinger Ihringen – fruits Co
Steck Feinkost – moutarde, huiles, conserves
Boissons Ebner Häusern und Griefen – jus, eau, spiritueux
Steidinger & Schmidt – autres denrées alimentaires
Waldhaus – bière
Rothaus – bière

Chers clients,
si vous souffrez d'allergies, veuillez nous en informer. Nous mettrons volontiers à votre disposition notre documentation détaillée sur les allergènes. Nous vous conseillerons bien sûr également personnellement.

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

Nous ne garantissons pas l'exhaustivité et l'exactitude des informations fournies.