



Restauration Röble

Alte Bundesstraße 33
79194 Gundelfingen

Telefon: 0761/ 612 99 39
Telefax: 0761/ 580 054



Willkommen

Wir begrüßen Sie auf das herzlichste. Genießen Sie auf den kommenden Seiten einen ersten Blick in unsere Speisekarte.

Wir sind uns sicher, dass Ihnen unsere Küche mit Badisch-Mediterranen Leckereien Appetit macht. Im Rööble verbinden wir leichte mediterrane Küche mit gestandener Badischer Kost.

Unsere frische Küche mit Ihren vorwiegend regionalen Einkauf und Produkten wird von unseren Köchen geschickt arrangiert. Gute Zutaten brauchen keine Geschmacksverstärker und Co. Deshalb kommt unsere Küche ganz ohne aus.

Wir wünschen Guten Appetit

Eugen Engler und das Rööble Team



Über das Röble

Das unter Denkmalschutz stehende Fachwerkhhaus kann dieses Jahr auf 300 Jahre bewegte Geschichte zurückblicken.

Nach über einjährigem Umbau und Generalsanierung hat EUGEN ENGLER die Fäden des traditionsreichen Gasthauses in der Gundelfinger Ortsmitte in die Hand genommen. Neben einem im mediterranen Stil gehaltenen Gastraum stehen Ihnen im Obergeschoss weitere Räumlichkeiten für besondere Anlässe zur Verfügung. Hochzeiten, Geburtstage, Konferenzen oder Tagungen. Für Ihre Familienfeste und oder Firmenfeiern; wir bieten Ihnen viele Möglichkeiten Ihrem Fest den passenden Rahmen zu geben.

Das junge Küchenteam offeriert badisch-mediterrane Speisen nach Vorstellungen des Hauses in exzellenter Art und Weise.

Außer einigen edlen Tropfen renommierter Weingüter aus der Region werden hauptsächlich Weine aus eigenem Anbau vom Gundelfinger Sonnenberg serviert. Von besonderer Wertschätzung die Edelbrände und Liköre aus der Hausbrennerei EUGEN ENGLER.





Suppen

	€
Rinderbrühe mit Markklößchen und Fadennudeln	4,00
Tomatensüppchen „Toscana“ - vegetarisch, lactosefrei	4,50

Vorspeisen

Bruschetta – Knoblauchbrot mit marinierten Tomatenwürfeln	5,50
Gebeizter Graved-Lachs mit Meerrettich-Dillcreme	9,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen	11,50
Riesengarnelen mit Kräuter-Knoblauchöl, Weißbrot	12,50
Gebratene Gänseleber an Quittengelee mit Salatbouquette	14,50



Fleischgerichte

Gegrillte Maispouardenbrust mit Mango-Curry-Sauce gebackene Ananas, Basmatireis und buntem Salat	€ 16,50
Kalbsleberscheiben an Burgundersauce frittierte Zwiebeln, Brägele und buntem Salat	€ 17,50
Wiener Schnitzel - vom Kalb - mit Gemüse, Pommes frites und buntem Salat	€ 19,50
Schweinelendchen in Morchelrahm Gemüse, Butterspätzle und buntem Salat	€ 18,50
Rumpsteak - arg.- mit Sc. Béarnaise Speckböhnchen, Pommes frites und buntem Salat	€ 22,50
Lammrücken mit Kräuterkruste, Sc. Provençal mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und bunter Salat	€ 25,50
Rinderfilet – argentinisch – mit Cognac-Pfeffersauce mit Gemüse vom Markt, Pommes gratin und buntem Salat	€ 26,50

Fischgerichte

„Badischer Fischteller“ Salm, Zander und Hechtklößle an Rieslingrahm, Blattspinat, Bandnudeln und Blattsalat	€ 21,00
Gebrautes Zanderfilet an Senf-Dill-Sauce, Blattspinat, Butterkartoffeln und Blattsalat	€ 23,50
Gebrauter Seeteufel mit Riesengarnelen an Kräuter-Knoblauch-Sauce, mediterranes Pfannengemüse, Basmatireis, Blattsalat	€ 27,50

Toast vorweg servieren wir einen bunten Salat

Toast „Jambalaya“ Maispouardenbrust mit Ananas und Pfirsich, pikante Currysauce mit Käse überbacken	€ 15,50
„Kalbs“-Toast Kalbsschnitzel mit Kräuterchampignons, Hollandaise und Käse überbacken	€ 17,50
„Rößle“-Toast argentinisches Rinderfilet mit Pfifferlingen und Sauce Béarnaise	€ 21,00



Vesper

€

Ein Paar Kalbsbratwürste mit Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	8,00
Wurstsalat oder Elsässer Wurstsalat und Brot	7,50
Ein paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce und Pommes frites	9,50
Maultaschen mit Speck und Zwiebeln abgeschmelzt, Kartoffelsalat	9,50
Matjesfilet in Apfel-Dill-Creme, Brägele	11,50
„Röble“-Mixteller pikanter Rindfleischsalat, Bibileskäs und Brägele	10,00
mediterraner Delikatessenteller mit Antipasti, Parmaschinken und Käse, Knoblauchbrot	12,50
Rumpsteak arg, - ca. 300 gr - Kräuterbutter und frittierte Zwiebeln und Bauernbrot <i>mit Fettrand, der saftige Fleischgeschmack bleibt erhalten</i>	17,50
Salate	
„Omas Salatschüssel“ verschiedene Salate mit Schinken und Ei	9,00
Ziegenkäse mit Thymianhonig gratiniert an Blattsalaten	11,00
„Putensalat“ verschiedene Salate mit gegrillten Putenfiletstreifen	11,50
Salatteller „Chef“ verschiedene Salate mit gegrillten Rumpsteakstreifen	15,00

Pasta Nudelgerichte

€

Spinat-Ricotta-Tortellini mit Kräuterschaum und krossen Kartoffelspänen	9,50
Knoblauchspaghetti mit Gambas in Olivenöl gebraten	13,50
Kalbsfiletstreifen mit Fettuccine, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesanspänen	15,50

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	4,50
Geeister Espresso mit Schuss, Haselnusseis und Sahne	5,00
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,50
Panna Cotta „Vanille“ auf Himbeerspiegel und frische Beeren	6,50
Fruchtsalat mit zweierlei Sorbet vom Eckhof, Horben	6,50
Kleiner Käseteller mit verschiedenen Rohmilchkäsen	7,50