



WEINGUT *seit 1549*
SCHLOSS NEUWEIER
ROBERT SCHÄTZLE

&


Röttele's
RESTAURANT & Residenz
im Schloss Neuweier

**Laden zu kulinarischen Weinerlebnissen 2018
ins Schloss Neuweier ein
Raffiniertes vom Spargel und südliche Aromen am 25. Mai 2018
Beginn um: 18.30 Uhr**

**Kleine Schloss - Köstlichkeiten
mit Spargel, Parma Schinken und Carne Cruda
*und 2017er Rosé trocken***

**Gebratener weißer Spargel in Krustentiergelee
mit Basilikum und Ofen Tomaten
*2016er Sauvignon Blanc trocken***

**Cremesüppchen von weißen Spargelspitzen
mit gebackener Zanderpraline
*2016er Riesling Gutswein trocken***

**Konfierter geräucherter Wildlachs mit Ingwer,
Sesam und Zitronengrassauce auf grünem Spargelrisotto
*2016er Neuweierer Mauerberg Riesling trocken***

**US Roastbeef - Röllchen mit Iffezheimer Spargel gefüllt
auf Lauwarmem Pfifferlingssalat und Rosmarinkartoffeln
*2015er Neuweierer Weißer Burgunder „RS“ trocken***

**Warmer Taleggio Käse
mit grünem Spargel, Mascarponecreme und Trüffelaromen
*2015er Mauerwein Riesling trocken GG***

**Orangen - Holunderblüten – Panna cotta
mit Erdbeermark und Canducchini – Creme Eis
*2015er Mauerberg Riesling Auslese Fass 11***

**Süße Überraschungen von Nadine
Preis pro Person € 148,00**

inkl. Aperitif, Weine, Kaffee / Espresso und Mineralwasser (Änderungen vorbehalten)

Genießen Sie die kulinarischen Hochgenüsse aus der Schlossküche, zubereitet von **Armin Röttele** und seiner Crew - und lauschen Sie gespannt den Worten von **Robert Schätzle**, welcher Ihnen verschiedene Jahrgänge vom VDP Weingut Schloss Neuweier kommentieren wird.

Die Teams vom Weingut Schloss Neuweier & Restaurant im Schloss Neuweier freuen sich, Ihnen einen unvergesslichen Abend zu bereiten. Wir bitten um rechtzeitige Reservierung! Tel: 07223 800 87 0
Weineinkauf an diesem Abend zu Sonderkonditionen möglich!

Weitere Kulinarische Abendveranstaltungen

13. Juli 2018 Terrassenparty und Asia Food

21. September 2018 Wild auf Wild / **23. November 2018** Schlachtfest das Highlight zum Jahresende