



Röttele's
RESTAURANT & RESIDENZ
im Schloss Neuweier

Liebe Schloss - Gäste

mit großer Freude
stehen für Sie

Sabine und Armin Röttele, Gastgeber

Jacqueline Furet - Empfang

Till Grantz - Sous-chef

Matthias Jokerst, Yvette Müller, Felix Mehler

Michael Zeitvogel, Marcel Leisenberg, Carlo Soavi

Nadine Markof - Chef Patissier

Kerstin Kirschke - Serviceleitung,

Sarah Röder, Jonathan Schaller, Akash Narula

Johanna Lachnicht und Melanie Eberle

vom Schloss Team bereit
damit Sie lustvoll schlemmen können.

Unsere Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 16 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag von 12 bis 21 Uhr

Damit alle Gäste in Ruhe die Köstlichkeiten
unserer Schlossküche genießen können,
bitten wir Sie Ihre Mobiltelefone und elektrischen
Geräte auszuschalten oder auf lautlos zu stellen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Die Kulinarik der Schlossküche

*Vielfalt und höchste Qualität
verbunden mit dem besten Handwerk
und einem schönen Ambiente,*

dass sind die grundlegenden Elemente unserer Küche.
Wir wollen nichts revolutionieren, nichts neu erfinden oder gar jedem
Trend hinterher eilen.

Wir wollen aber jedem Gericht eine eigene Handschrift auferlegen,
es harmonisch designen, Geschmack und Raffinesse geben und alles
zusammen mit bodenständiger Kochkunst vollenden.

Armin Röttele, Küchenmeister
sowie sein Küchenteam

Frühlings - Aperitif

Verführerisch Fruchtig

Prickelnder Winzersekt mit Limonenlikör und Grenadine Espuma

€ 8,80

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

Il menu di Passione

**Ceviche vom Thunfisch und mariniertes Wildlachs
auf Zitronengrasgelee, Erbsencreme und Rettichperlen**

Ceviche of tuna and marinated wild salmon with lemongrass jelly, pea cream

Kaltes Artischockensüppchen mit Ziegenkäse Eis und grünem Limonenöl

Cold artichokes soup with goat cheese ice cream and lime oil

Spinat - Buratta - Ravioli

auf mediterranem Gemüse und Bagna Cauda Sauce

Spinach - Buratta – Ravioli with Mediterranean vegetable and Bagna Cauda sauce

zur Auswahl

Gebundene Hummer Bouillabaisse

mit Edelfischen, Muschelteigwaren, Aiolisauce und Forcaccia

Lobster Bouillabaisse with fish, Conchigliole, Aioli sauce and Forcaccia

oder

Zweierlei von der Maispoularde „Label Rouge“ mit Knusperhaut

Rotem Ingwer, Soja, Basmati Reis und Chinakohl

Duo of corn poulard "Label Rouge", red ginger, soy, Basmati rice and cabbage

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse

Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Raffinierte Erdbeer Trilogie

Granitée – Cocktail mit Moscato d'Asti, Schaumgefrorenes, und Topfenknödel

Strawberry Trilogie with

Granitée Cocktail with Moscato d'Asti, Parfait and Fresh cheese dumpling

Menü mit 3 Gängen € 72,00 / Menü mit 4 Gängen € 85,00

Menü mit 5 Gängen € 95,00 / Menü komplett 6 Gänge mit Käse und Dessert € 105,00

Gerne servieren wir Ihnen zum Menü eine begleitende Weinreise

**Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie oder Nahrungsunverträglichkeit leiden,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter**

Genießen Sie auch unsere a la carte Gerichte

12 bis 14 und 18 bis 21.00 Uhr
(kleine Änderungen vorbehalten)

Vorspeisen

**Kalbsrücken Röllchen gefüllt mit Kartoffelstampf
auf warmem Pfifferlingssalat mit Schnittlauchvinaigrette und Senfeis** 24,00
*With mashed potatoes stuffed rack of veal on warm chanterelles salad
with chives vinaigrette and mustard ice cream*

Ceviche vom Thunfisch und mariniertes Wildlachs 26,00
auf Zitronengrasgelee, Erbsencreme und Rettichperlen
Ceviche of tuna and marinated wild salmon with lemongrass jelly, pea cream

Suppe

Lammconsommé 10,00
mit Peperoni, Auberginen Gnocchi und Raviolini
Lamb consommé with pepperoni, eggplants Gnocchi and Raviolini

Kaltes Artischockensüppchen mit Ziegenkäse Eis und grünem Limonenöl 14,00
Cold artichokes soup with goat cheese ice cream and lime oil

Pasta und Fisch

Spinat - Buratta Ravioli 28,00 33,00
auf mediterranem Gemüse und Bagna Cauda Sauce
Spinach – Buratta Ravioli with Mediterranean vegetable and Bagna Cauda sauce

Gebundene Hummer Bouillabaise 28,00 36,00
mit Edelfischen, Muschelteigwaren, Aiolisauce und Forcaccia
Lobster Bouillabaisse with fish, Conchigliole, Aioli sauce and Forcaccia

Meerwolfsfilet in der Salzkruste gegart 46,00
mit Artischocken, Fenchel, geschmorten Tomaten und Chorizo Gnocchi
*Sea bass poached in salt crust with artichokes, green asparagus
and braised tomatoes and Chorizo Gnocchi*

Fleisch

**Zweierlei von der Maispoularde „Label Rouge“ mit Knusperhaut
Rotem Ingwer, Soja, Basmati Reis und Chinakohl** **38,00**
Duo of corn poulard “Lable Rouge” with red ginger, soy, Basmati rice and cabbage

**US Rinderrücken vom Grill im Ochsenchwanzsud
mit Markklößchen, Sommergemüse und Kräuterpesto** **44,00**
Grilled rack of US beef in oxtail broth, summer vegetable and herb pesto

Käse / Dessert

**Auswahl von italienischem Rohmilchkäse von Eros Buratti aus Intra
und von Rolf Beeler - das Beste, was einem Schweizer Käse passieren kann** **16,00**
Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Frisch & Fruchtig **15,00**
**Panna Cotta von Bittermandelaroma mit weißen Pfirsichen und Himbeersorbet
Waldbeersorbet mit Muscovadozucker Hippe und Limettenschaum**
Fresh & Fruity
*Bitter almond panna cotta with white peaches and raspberry sorbet
and forest berry sorbet with Muscovado sugar hip and lime foam*

Raffinierte Erdbeertrilogie **17,00**
Granitée – Cocktail mit Moscato d’Asti, Schaumgefrorenes, und Topfenknödel
Strawberry Trilogie with
Granitée Cocktail with Moscato d’Asti, Parfait and Fresh cheese dumpling

Geeister Hugo Royal **17,00**
mit Proseccosüppchen, grünem Minzsorbet und Holunderblütenschaum
Iced Hugo Royal with Prosecco soup, green mint sorbet and elderflower foam

Die Klassiker der Schlossküche **servieren wir durchgehend** (kleine Änderungen vorbehalten)

Vorspeisen

Sommersalat mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse <i>Summer salad with Balsamico Dressing marinated vegetable</i>	9,80
Mit Büffelmozzarella, Wassermelone und Minze <i>with buffalo mozzarella, watermelon and mint</i>	16,50
Mit geräuchertem Wildlachs und Senfsauce <i>with smoked wild salmon and mustard – dill sauce</i>	19,50

Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot – *We will serve you as well gluten free bread*

Zweierlei von der Gänseleber Gänseleberterrinen mit Pfirsich - Vanille Gelee und Brioche und gebratene Gänseleber mit glasiertem weißem Pfirsich <i>Duo of foie gras</i> <i>Terrine of foie gras with peach – vanilla jelly and Brioche and roasted foie gras with glazed white peach</i>	28,00
--	--------------

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot <i>Fish from the market</i>	pro Person / per person	38,00
1. Gang <i>1. Course</i>	mit Kartoffel - Olivenölcreme und Mediterranem Gemüse <i>with potatoes - olive oil cream and Mediterranean vegetables</i>	
2. Gang <i>2. Course</i>	auf cremigem Pfifferlingsrisotto und Langoustinensauce <i>on creamy chanterelles risotto and langoustine sauce</i>	
Milch - Kalbskotelette vom Grill mit Steinpilzravioli und Sommergemüse <i>Grilled veal cutlet with mushroom Ravioli and summer vegetable</i>	pro Person / per person	42,00
Lammrücken mit Dijon - Senfkruste mit Chorizo Bohnen und Bratkartoffeln <i>Rack of lamb with Dijon-mustard crust, Chorizo beans and roasted potatoes</i>	pro Person / per person	45,00

Termine im Herbst

(Änderungen vorbehalten)

Samstag, 7. Oktober 2017

Südafrika in Neuwzier

Cape Weine von Rolf Zeitvogel

& La cucina della passione von Armin Röttele

Freitag, 3. November 2017

Liebe trifft den richtigen Ton

Liebesbriefe haben eine unvergleichliche Aura

Lassen Sie sich mit herzerreißenden, leidenschaftlichen oder auch schmerz erfüllten

Liebesgedichten von **Martin Seidler** literarisch verwöhnen

Armin Röttele & sein Team verwöhnen Sie dabei mit kulinarischen
Köstlichkeiten

Samstag, 18. November 2017

Ein Weinseliges Abend mit Sommelierin Natalie Lumpp

& Rolf Beeler - Fromagier der Schweiz

Armin Röttele & sein Team verwöhnen Sie dabei mit kulinarischen
Köstlichkeiten

Kunst & Genuß – Wine Art

Bilderausstellung im Wintergarten und Mainzer Zimmer
des Schweizer Künstler Andreas Jordi - www.andreas-jordi.ch

Weitere Informationen erhalten Sie von uns

Jedes Bild ist ein Unikat und in Jordi's unverkennbarem Stil bemalt. Es kann
vorkommen, dass ein Motiv/Weinabbildung "wiederholt" benutzt wird, das jeweilige
Exponat ist aber immer einzigartig was die Bemalung - Umsetzung u. Farbigekeit betrifft

Unsere Bücher

Cuisine Étoilée von Johannes Hucke - € 29,90

Dieser kulinarisch-literarische Reisebegleiter enthält nicht nur lesenswerte Porträts von 49 Sterneköchen
und ihren 46 wunderbaren Restaurants und prachtvollen Hotels; die Küchenkünstler selbst präsentieren
obendrein

ihre Lieblingsrezepte – glanzvoll, doch erstaunlich gut nachzukochen. Alsdann, bon voyage - gute Reise!

Best of Baden-Baden – LUXUS Edition - € 68,00

mit Gold-Blattschnitt in deutscher und russischer Sprache

Der Prachtband "Best of Baden-Baden" ist eine wahre Fundgrube für alle Liebhaber dieser charmanten und
schönen Stadt an der Oos. Im Mittelpunkt stehen dabei stets die Menschen und ihre vielfältigen
Unternehmungen. Umrahmt werden diese Informationen mit interessanten Beiträgen zur
abwechslungsreichen Geschichte.