



Röttele's
RESTAURANT & Residenz
im Schloss Neuweier

Liebe Schloss - Gäste

mit großer Freude
stehen für Sie

Sabine und Armin Röttele, Gastgeber

Matthias Jokerst - Sous-chef
Felix Mehler, Carlo Soavi,
Michael Zeitvogel, Marcel Leisenberg,
Nadine Markof - Chef Patissier

Service

Akash Narula, Narinder Singh, Erdem Canbaz
Johanna Lachnicht und Andreas Lorenz

vom Schloss Team bereit
damit Sie lustvoll schlemmen können.

NEU - Unsere Öffnungszeiten

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

Schloss - Aperitif
Für die sinnlichen Momente
Prickelnder Winzersekt mit Holunderblütensirup, frischer Minze & Tonic
€ 9,00

Alkoholfrei Aperitif
Verführerisch – süffig
Trauben-Ingwer Sekt mit Tonic und frischer Minze
€ 7,50

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

Il menu di Passione

Thunfisch und Blaue Riesengarnele
mit grünen Bohnen, Peperonischaum und Bagna Cauda Sauce
Tuna and blue king prawn with green beans, peppers foam and Bagna Cauda Sauce

Roulade von Perlhuhn und Waldpilzen
auf cremigem Bärlauchrisotto
Roulade of Guinea fowl with wild mushrooms and creamy wild garlic Risotto

zur Auswahl
Konfierter Meerwolf mit Orangenbutter
auf Karotten – Mezzelune und Frühlingsgemüse
Confit sea bass with carrots Mezzelune char with pines and spring vegetable

oder
Kalbsfilet mit Trüffelaromen und Portweimoussline
auf cremigem Spinat und Petersilienkartoffel
*With truffle flavours poached veal, Port wine moussline,
spinach and parsley potatoes*

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse
Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Walnuss – Krokantparfait mit Nougat,
Erdbeergelee und Eierlikör - Mohrenköpfe
Walnut –crisp parfait with nougat, strawberry jelly

Süße Frühlingsüberraschung
Sweet spring surprise

Menü mit 3 Gängen € 65,00 Menü mit 4 Gängen € 78,00,
Menü mit 5 Gängen € 88,00

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

Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 18 bis 21 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 bis 14 und 18 bis 21.00 Uhr

(Kleine Änderungen vorbehalten)

Vorspeisen

Thunfisch und Blaue Riesengarnele 24,00
mit grünen Bohnen, Pepperonischaum und Bagna Cauda Sauce
Tuna and blue king prawn with green beans, peppers foam and Bagna Cauda Sauce

Zweierlei von der Gänseleber 30,00
Gänseleberterrine auf Apfel - Vanillechutney und Brioche
und gebratene Gänseleber auf Kalbsbäckchenragout
Duo of foie gras
Terrine of foie gras with apple – vanilla chutney and Brioche
and roasted foie gras with veal cheek ragout

Blattsalate mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse 11,00
Salad with balsamic dressing and marinated vegetable

Mit Ziegenkäse, Pinien und Taggiasca Oliven 16,50
with goat cheese, pine and Taggiasca olives

Mit geräuchertem Wildlachs und Senf Dillsauce 21,50
with smoked wild salmon and mustard – dill sauce

Suppe

Ochsenschwanzessenz mit Raviolini und Gemüse 12,00
Oxtail with Raviolini and vegetable

Geräuchertes Kartoffelsüppchen mit gebackener Krustentierpraline 15,00
Smoked potato cream soup with baked shell fish roll

Pasta

Ricotta – Basilikumravioli mit Morcheln 32,00 36,00
auf grünem Spargel und geräuchertem Wildlachs
Ricotta – wild garlic Ravioli with morrels, green asparagus and smoked salmon

Konfierter Meerwolf mit Orangenbutter 34,00 39,00
auf Karotten- Mezzelune und Frühlingsgemüse
Confit sea bass with carrots Mezzelune char with pines and spring vegetable

Fisch

**Atlantik Seezungenfiletstreife in Brauner Butter gebraten
mit Asia Gemüse und Parfümreis und rotem Thai Curry** 46,00
Atlantic sole filet stripes roasted with butter, Asia vegetable, perfumed rice and red Thai Curry

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot pro Person / per person 39,00
Fish from the market

1. Gang mit Kartoffel - Olivenölcreme und Mediterranem Gemüse
1. Course with potatoes - olive oil cream and Mediterranean vegetables

2. Gang auf cremigem Artischockenrisotto und Portweinbutter
2. Course on creamy artichokes risotto and port wine sauce

Fleisch

**Kalbsfilet mit Trüffelaromen und Portweinbutter
auf cremigem Spinat und Petersilienkartoffel** 44,00
With truffle flavours poached veal, Port wine moussline, spinach and parsley potatoes

**Lammrücken mit Bärlauchkruste
auf Chorizostampfkartoffeln und grünen Bohnen** 45,00
Rack of lamb with port wine sauce, Chorizo mashed potatoes and green beans

Für 2 Personen / For two

**US Rinderrücken im Ofen gebraten mit gefülltem Markknochen
grünem Spargel, Parmesankartoffel und Estragon - Senfmoussline** pro Person / per person 46,00
In the oven roasted US Sirloin with stuffed marrow bone

Käse / Dessert

**Auswahl von italienischem Rohmilchkäse von Eros Buratti aus Intra
und von Rolf Beeler - das Beste, was einem Schweizer Käse passieren kann** 18,00
Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

**Frisch & Fruchtig zusammengestellt
Verschiedene Sorbets und Eiscremes mit Aromen** 16,00
*Fresh & Fruity Variation
Homemade Sorbet and ice cream with surprise*

**Crème Brûlée von Thai Vanille
mit mit Erdbeer – Rhabarber und cremigem Joghurteis** 18,00
Crème Brûlée with Thai Vanilla, marinated strawberries and rhubarb and yoghurt ice cream

**Walnuss – Krokantparfait mit Nougat,
Erdbeergelee und Eierlikör - Mohrenköpfe** 18,00
Walnut –crisp parfait with nougat, strawberry jelly

Wir laden zu kulinarischen Weinerlebnissen 2018 ins Schloss Neuweier ein

Unsere Termine

Frühlingserwachen am 6. April 2018

Genießen Sie Morcheln, Bärlauch, Spargel und Dry Age Wutz

Raffiniertes vom Spargel und südliche Aromen am 25. Mai 2018

Es wartet der Beste Parmaschinken, Taleggio Käse, Carne Cruda
um mit Iffezheimer Spargel eine Vermählung einzugehen.

!!! Terminänderung!!!

Terrassenparty mit Asia Food am 13. Juli 2018

Cross Over Küche vom Feinsten mit den Aromen Asiens
kombiniert mit saftigen Rieslingen und Sauvignon Blanc

Wild auf Wild am 21. September 2018

Herbstrezepte für Schürzenjäger
mit Steinpilzen, Preiselbeeren, Maronen, Fasan und Hirsch

Das Highlight zum Jahresende am 23. November 2018

Gourmet Schlachtfest „kleine aber feine Schweinereien“

Für Reservierungen und weiteren Informationen stehen wir Ihnen telefonisch
Telefon +49 (0) 7223 / 800 87 0 außer Montag und Dienstag zur Verfügung.

Per Mail: info@armin-roettele.de sind wir täglich erreichbar
(Änderungen vorbehalten)