



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 und Johanna Lachnicht

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

Sommer - Aperitif
Verführerisch - süffig und eiskalt serviert
Knackiger Rosé mit Tonic, Minze und Limejus
€ 5,00

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

Il menu di Passione

Cesar Salat mit Rotbarbe, Jakobsmuschel und Pulpo
Parmesandressing, Pancetta und Knoblauchcroutons
Cesar salad with red mullet, scallops and pulpo
Parmesan cheese dressing, Pancetta and garlic croutons

Geeistes Bloody Mary Süppchen mit Krevetten Samosa
Iced Bloody Mary with shrimps Samosa

Spinatravioli gefüllt mit geschmortem Ochsenschwanz
auf cremigem Pfifferlingsragout
Spinach – Ravioli stuffed with braised oxtail on creamy chanterelles

zur Auswahl

Meerwolf mit Rosmarin und Knoblauch gebraten
auf Gemüse Paella mit Chorizo und roter Paprikacreme
With rosemary and garlic roasted sea bass on vegetable Paella with Chorizo and red peppers cream

oder

Iberico Schweinerücken mit Sobrasatakruste
Risini Bohnen, geräucherten Tomaten und Honig-Essig Jus
Rack of Iberico with Sobrasata crust, Risini beans, smoked tomatoes and honey – vinegar sauce

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

Gebranntes Karamell Creme – Törtchen
mit Waldbeeren und Walliser Aprikosensorbet
Caramel tart with wild berries and Walliser apricots Sorbet

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

Ceviche vom Seesaibling 25,00
mit grillierter Wassermelone, Avocado Crème Eis und Quinoa
Ceviche of perch with grilled watermelon, avocado ice cream and Quinoa

Ceasar Salat mit Rotbarbe, Jakobsmuschel und Pulpo 26,00
Parmesandressing, Pancetta und Knoblauchcroutons
Ceasar salad with red mullet, scallops and pulpo, Parmesan cheese dressing, Pancetta and garlic croutons

Suppe

Peperoniconsommée 10,00
mit Auberginenröllchen, Lammspieße und Minzjoghurt
Peperoni consommé with eggplant, lamb and mint yoghourt

Geeistes Bloody Mary Süppchen mit Krevetten Samosa 14,00
Iced Bloody Mary with shrimps Samosa

Pasta und Fisch

Spinatravioli gefüllt mit geschmortem Ochsenschwanz 28,00 33,00
auf cremigem Pfifferlingsragout
Spinach – Ravioli stuffed with braised oxtail on creamy chanterelles

Meerwolf mit Rosmarin und Knoblauch gebraten 34,00 39,00
auf Gemüse Paella mit Chorizo und roter Paprikacreme
With rosemary and garlic roasted sea bass on vegetable Paella with Chorizo and red peppers cream

Schottischer Wildlachs mit Mangold und Orange in der Salzkruste gegart 44,00
mit glasiertem Sommergemüse und Safran - Orangensauce
*Scottish wild salmon with Swiss chard and orange in salt crust
with glazed summer vegetable and Saffron – orange sauce*

Fleisch

Iberico Schweinerücken mit Sobrasatakruste 39,00

Risini Bohnen, geräucherten Tomaten und Honig – Essig Jus

Rack of Iberico with Sobrasata crust, Risini beans and smoked tomatoes and honey vinegar sauce

Surf & Turf

46,00

US Rinderrücken und gebackene Garnele

mit Pancetta, Krustentiermousseline, Erbsencreme und Ofenkartoffel

US Beef and baked king prawn with Pancetta, shellfish mousseline, peas cream and baked potato

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

Kompott von Weinberpfirsich mit Himbeersorbet und Sauerrahm Tarte

Kaffee Granitée mit Vanille Espuma

Fresh & Fruity

Peach compote with raspberry Sorbet and sour cream tart and Coffee Granitée with vanilla Espuma

Gebranntes Karamell - Creme – Törtchen mit Waldbeeren

17,00

und Walliser Aprikosensorbet

Caramel cream tart with wild berries and Walliser apricot Sorbet

Bühler Zwetschgen Crumble

17,00

mit Tonkabohnen Creme Eis und Marsallazabayone

“Bühler” plum crumble with Tonka ice cream and Marsalla Zabayone

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 Gänseleberterrine 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)

Freitag, 06. und 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.