



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,
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

Weißer Spargel vom Spargelhof Schneider aus Iffezheim *White asparagus from Iffezheim*

Spargelvorspeise

Gebratene Spargelspitzen mit Kalbsbries, Pfifferlingen und warmer Kalbsbäckchenvinaigrette <i>Roasted asparagus tips with sweet bread, chanterelles and veal cheek vinaigrette</i>	26,00
--	-------

Suppe

Cremesuppe von Spargelspitzen mit gefülltem Seezungenröllchen <i>Creamy asparagus soup with sole</i>	16,00
---	-------

Warme Spargelvorspeise

Zweierlei Spargel mit Riesenkrevetten in der Nusskruste und Ingwer <i>Duo of asparagus with in nut crust baked king prawns with ginger</i>	34,00	39,00
Überbackener Spargel mit Atlantik Hummer und Pfifferlingen <i>Gratinated asparagus with Atlantic lobster and chanterelles</i>	39,00	48,00

Verschiedene Spargelgerichte – Variation of asparagus

Premium Spargel mit altem Parmesan überbacken <i>Premium asparagus with Parmesan cheese</i>	22,00	27,00
Premium Spargel mit Parmaschinken von Silario <i>Premium asparagus with Parma Ham Silario</i>	27,00	32,00
Premium Spargel mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs <i>Premium asparagus with home smoked wild salmon</i>	27,00	32,00
Premium Spargel mit gebratenem Fisch vom Markt je nach Angebot <i>Premium asparagus with roasted catch of the day</i>		44,00
Premium Spargel mit gebackenem Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <i>Premium asparagus with „Wiener Schnitzel“ of veal</i>		42,00
Premium Spargel mit Kalbsfilet oder US Rinderfilet vom Grill <i>Premium asparagus with grilled filet of veal or beef</i>		48,00

Wählen Sie aus folgenden Beilagen

Sauce Hollandaise, Portweimoussline, Tomaten - Balsamico Vinaigrette,
Basilikumpesto oder zerlassener Butter
Sauce Hollandaise, port wine mousseline, tomato – basil vinaigrette, basil pesto or melted butter

Hausgemachten Pfannkuchen oder Neuen Kartoffeln – *Homemade pancakes or potatoes*

Schloss - Aperitif

Für die sinnlichen Momente

Prickelnder Winzersekt mit Limonenlikör, frischer Minze & Bitter Lemon
€ 9,00

Alkoholfreier - Aperitif

Verführerisch – süffig

Apfel Sekt mit Tonic frischer Minze und Ingwer
€ 7,50

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

Il menu di Passione

**Zweierlei Spargelsalat mit pochiertem Landei
und roh marinierten Roastbeefröllchen und körniger Senfsauce**

Asparagus salad with poached egg and raw marinated Roast Beef and mustard sauce

**Hummercremecappuccino mit Thai –Curry Aromen
und kleiner Frühlingsrolle**

Creamy Lobster soup with Thai – Curry flavour and spring roll

**Octopus, Calamaretti und Jacobsmuschel
auf Paella – Gemüsereis und Chorizoschaum**

Octopus, Calamaretti and scallops with Paella –Rice and Chorizo foam

zur Auswahl

**Eglifilet mit Tandoori Gewürz in brauner Butter gebraten
auf Schnittlauchkartoffeln und Karotten - Ingwersauce**

In butter roasted perch filet with Tandoori spices, chives potatoes and carrot – ginger sauce

oder

**Gebackenes Stubenküken mit Brie de Meaux und Trüffelaromen gefüllt
auf Erbsencreme und Pfifferlingen**

With Brie de Meaux and truffle flavour stuffed spring chicken with peas cream and chanterelles

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse

Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Erdbeer - Tiramisu

mit Schokoladen – Minzcreme - Eis und Kaffeeликörgelee

Strawberry – Tiramisu with chocolate – mint ice cream and coffee liqueur jelly

Süße Frühlingsüberraschung

Sweet spring surprise

**Menü mit 3 Gängen € 72,00 Menü mit 4 Gängen € 92,00,
Menü mit 5 Gängen € 105,00, Menü komplett 6 Gänge € 120,00**

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

**Zweierlei Spargelsalat mit pochiertem Landei
und roh marinierten Roastbeefröllchen und Körniger Senfsauce** 24,00
Asparagus salad with poached egg and raw marinated Roast Beef and mustard sauce

Zweierlei von der Gänseleber 30,00
**Gänseleberterrinen mit Ananas – Ingwer Chutney und Brioche
und gebratene Gänseleber auf warmem Pfifferlingssalat**
Duo of foie gras
Terrine of foie gras with pineapple – ginger chutney and Brioche
and roasted foie gras with chanterelles salad

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

Tomatenessenz mit Buratta - Raviolini und geröstetem Forcacciabrot 12,00
Tomato consommé with Buratta cheese – Raviolini and crispy Forcaccia

Hummercremecappuccino mit Thai – Curry Aromen und Frühlingsrolle 16,00
Creamy Lobster soup with Thai – Curry flavour and spring roll

Pasta

**Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Culatello Schinken,
Basilikum und geschmorten Tomaten** 23,00 28,00
Tagliatelle with fresh chanterelles, Culatello ham, basil and tomatoes

**Geschmorte Kalbsbäckchenravioli mit gebratener Riesenkrevette
mit rosa Linsenpüree und Kürbiskernöl** 26,00 32,00
Braised veal Ravioli with king prawn, lentils purée and pumpkin seed oil

Fisch

**Octopus, Calamaretti und Jacobsmuschel
auf Paella – Gemüsereis und Chorizoschaum** 34,00 42,00

Octopus, Calamaretti and scallops with Paella rice and Chorizo foam

**Eglifilet mit Tandoori Gewürz in brauner Butter gebraten
mit Schnittlauchkartoffeln und Karotten - Ingwersauce** 32,00 39,00

In butter roasted perch filet with chive potatoes and carrot – ginger sauce

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 Spargelsrisotto und Portweinbutter

2. Course on creamy asparagus risotto and port wine sauce

Fleisch

**US Rinderrücken mit schwarzem Kerala Pfeffer
auf Frühlingsgemüse und Petersilienpapardelle** 44,00

US Sirlion with black Kerala pepper, spring vegetable and parsley Papardelle

**Gebackenes Stubenkücken mit Brie de Meaux und Trüffelaromen gefüllt
auf Erbsencreme und Pfifferlingen** 42,00

With Brie de Meaux and truffle flavour stuffed spring chicken with peas cream and chanterelles

Für 2 Personen / For two

**Friesland Salzwiesen - Lammkeule mit Dijon Senfkruste
und Süßem Knoblauch, Röstkartoffeln und Mediterranem Gemüse** 42,00

*“Friesland Salzwiesen” lamb shank with Dijon – mustard crust,
sweet garlic, potatoes and Mediterranean vegetable*

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 16,00

Trio von Sorbets und Eiscremes mit Aromen

Fresh & Fruity Variation

Homemade Sorbet and ice cream with surprise

Erdbeer - Tiramisu 18,00

mit Schokoladen – Minzcreme - Eis und Kaffeelikörgelee

Strawberry – Tiramisu with chocolate – mint ice cream and coffee liqueur jelly

**Sizilianische Mandel - Pfirsichtarte mit Himbeermark (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)
und Amaretto Eis - Creme** 18,00

Sicilian almond – peach tart with raspberry sauce and Amaretto ice cream (it takes ca. 20 minutes)



WEINGUT *seit 1549*
SCHLOSS NEUWEIER
ROBERT SCHÄTZLE




Röttele's
Restaurant & Residenz
im Schloss Neuweier

laden zu kulinarischen Weinerlebnissen 2018 ins Schloss Neuweier ein

Unsere Termine

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)