



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, Felix Mehler
Michael Zeitvogel, Marcel Leisenberg, Carlo Soavi
Nadine Markof - Chef Pâtissier

Kerstin Kirschke - Serviceleitung,
Jonathan Schaller, Akash Narula, Narinder Singh 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

Herbst - Aperitif

Für die sinnlichen Momente

Prickelnder Winzersekt mit Cassisespuma

€ 9,00

Schloss - Aperitif

Verführerisch - süffig und eiskalt serviert

Knackiger Riesling mit Tonic, Minze und Limejus

€ 5,00

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

Il menu di Passione

Lauwarmer Kabeljau mild geräuchert

auf feinem Bohnensalat mit roter Beete und Wasabi Gel

Lightly smoked cod fish with beans salad and Wasabi Gel

Süßkartoffelcreme mit Wachtelpraline und Cranberries

Cremay sweet potato soup with quail and Cranberries

Zweifarbig Cavatelli mit Meeresfrüchten im Tomaten - Safransud

Cavatelli with sea food and Tomato – Saffron broth

zur Auswahl

Zanderfilet mit Rosmarin gebraten

mit Merlotbutter, Zwiebelcreme und Artischocken und Röstkartoffeln

Pike - Perch with rosemary, Merlot butter, onions cream and artichokes

oder

US Rinderrücken vom Grill mit Schalotten – Honig Jus

Kürbistarte und Ochsenbäckchenravioli

Grilled US Sirloin with shallots – honey sauce, pumpkin tart and ox cheeks Ravioli

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse

Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Zweierlei Schokoladenparfait von Schweizer Felchlin Schokolade

mit Williams – Birnenkompott und Granatapfel

Duo of chocolate parfait from Swiss Felchlin chocolate with Williams pears compote and pomegranate

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

Montag, 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

Lauwarmer Kabeljau mild geräuchert auf feinem Bohnensalat mit roter Beete und Wasabi Gel <i>Lightly smoked cod fish with beans salad and Wasabi Gel</i>	26,00
Tatar von der Rinderhüfte mit Parmesan und pochiertem Landei auf Kartoffel – Trüffelschaum <i>Beef Tartar with Parmesan cheese and poached egg on truffled potato foam</i>	28,00
Zweierlei von der Gänseleber Gänselebertörtchen mit Bratbirnengelee und Brioche und gebratene Gänseleber mit Selleriecreme und Balsamicozweischgen <i>Duo of foie gras Terrine of foie gras with spiced pears jelly and Brioche and roasted foie gras with celery cream and plums</i>	30,00
Feldsalat mit Balsamicodressing, Croutons und Speck <i>Lamb's lettuce salad with balsamic dressing, Croutons and bacon</i>	11,00
Mit Gorgonzola, Birne, Feigen und Walnüssen <i>with Gorgonzola, pears, figs and walnuts</i>	16,50
Mit geräuchertem Wildlachs und Senf Dillsauce <i>with smoked wild salmon and mustard – dill sauce</i>	21,50
<u>Suppe</u>	
Rehessenz mit Steinpilzravioli und Gemüserauten <i>Venison consommé with cep ravioli and vegetables diamonds</i>	12,00
Süßkartoffelcreme mit Wachtelpraline und Cranberries <i>Cremay sweet potato soup with quail and Cranberries</i>	14,00
<u>Pasta</u>	
Kürbismezzelune mit Salbeibutter, Pinien, Parmesan und Vin Santo <i>Pumpkin Mezzelune with sage butte, pines, Parmesan cheese and Vin Santo</i>	26,00 32,00
Zweifarbige Cavatelli mit Meeresfrüchten im Safran - Tomatensud <i>Cavatelli with sea food and Tomato – Saffron broth</i>	33,00 38,00

Fisch

Zanderfilet mit Rosmarin gebraten, Merlotbutter 35,00 40,00
weißer Zwiebelcreme, Artischocken und Röstkartoffel
Pike - Perch with rosemary, Merlot butter, onions cream and artichokes

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 Waldpilzrisotto und Langoustinensauce
2. Course on creamy wild mushroom risotto and langoustine sauce

Fleisch

US Rinderrücken vom Grill mit Scharlotten – Honig Jus 42,00
Kürbistarte und Ochsenschwanzravioli
Grilled US Sirloin with shallots – honey sauce, pumpkin tart and ox cheeks Ravioli

Rehrücken mit Gewürzaromen gebraten 44,00
auf Apfel Ingwerrotkohl, Speckplätzchen und glasierten Kastanien
Rack of venison with Mole, apple – red cabbage, Pommes Macaires and glazed chestnuts

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Bretonischer Lammrücken mit Dijon Senf und Kräuterkruste pro Person / per person 45,00
mit Peperonata und Gnocchi
Breton rack of lamb with Dijon mustard and herbs crust, Peperonata and Gnocchi

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 16,00
Sizilianisches Pfirsichsorbet mit Campari und Cantucchini
Americanello Traubensorbet mit Gappa Espuma
Fresh & Fruity
Peach sorbet with Campari and Cantucchini and Americanello sorbet with Grappa Espuma

Karamellierter Wiener Apfel – Vanille Melange und Kardamom Eis 18,00
Caramelized Wiener Apple – Vanille Melange and cardamom ice cream

Zweierlei Schokoladenparfait von Schweizer Felchlin Schokolade 18,00
mit Williams – Birnenkompott und Granatapfel
Duo of chocolate parfait from Swiss Felchlin chocolate with Williams pears compote and pomegranate

Termine im Herbst

(Änderungen vorbehalten)

Samstag, 18. November 2017

Ein Weinseliger Abend mit Sommeliere Natalie Lumpp
& Rolf Beeler - Fromagier der Schweiz

Armin Röttele & sein Team verwöhnen Sie dabei mit kulinarischen
Köstlichkeiten

Gutscheine

Es gibt immer wieder Anlässe, einem Menschen ein
echtes **“Dankeschön“** zu schenken.

Weihnachten, ein **G**eburtstag oder gar ein **H**ochzeitstag steht vor der Tür
... oder einfach nur einem **netten** Menschen eine Freude machen!

Verschenken Sie genussvolle Momente in Form
eines **Gutscheins** für das Restaurant, einen Weinevent
oder für einen kulinarischen Aufenthalt „**Schlemmen & Schlafen**“
Weitere Informationen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

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. Farbigkeit 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.