



**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  
mit grünen Bohnen, Pepperonischaum und Bagna Cauda Sauce** 24,00  
*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** 44,00  
**auf cremigem Spinat und Petersilienkartoffel**  
*With truffle flavours poached veal, Port wine moussline, spinach and parsley potatoes*

**Lammrücken mit Bärlauchkruste** 45,00  
**auf Chorizostampfkartoffeln und grünen Bohnen**  
*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** pro Person / per person 46,00  
**grünem Spargel, Parmesankartoffel und Estragon - Senfmoussline**  
*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** 16,00  
**Verschiedene Sorbets und Eiscremes mit Aromen**  
*Fresh & Fruity Variation*  
*Homemade Sorbet and ice cream with surprise*

**Crème Brûlée von Thai Vanille** 18,00  
**mit mit Erdbeer – Rhabarber und cremigem Joghurteis**  
*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](mailto:info@armin-roettele.de) sind wir täglich erreichbar  
(Änderungen vorbehalten)