



# 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 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

### **Herbst - Aperitif**

**Für die sinnlichen Momente**

Orangenlikör mit Sekt und Kastanienespuma

€ 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**

**Seesaibling in Kartoffelfäden gebraten**

**auf Apfel – Meerrettichsalat mit Lauch und Kürbiskernöl**

*Perch roasted with potatoes with apple horseradish with leek and pumpkin seed oil*

\*\*\*

**Kürbiscappuccino mit Kürbismezzelune**

**und geschmolzener Gänseleber**

*Pumpkin cappuccino with pumpkin Mezzelune and melted foie gras*

\*\*\*

**Krustenterravioli mit glasierter Jacobsmuschel**

**auf blauer Blumenkohlcreme und Kräuterschmelze**

*Shellfish Ravioli with glazed scallops, blue cauliflower cream and herbs*

\*\*\*

### **zur Auswahl**

**Gebratenes Rougetfilet mit Peperoncini Schaum**

**auf Peperonatagemüse, Knoblauchgnocchi und Taggiasca Oliven**

*Roasted red mullet with peperoncini foam, peperonata vegetable, garlic Gnocchi and Taggiasca olives*

### **oder**

**Kalbsfilet auf einem Ragout von Kalbs – Osso Bucco mit Cremolata**

**und cremigem Safranrisotto**

*Veal filet with and veal ragout with Cremolata on a creamy saffron Risotto*

\*\*\*

**Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse**

*Variation of Italian and Swiss raw milk cheese*

\*\*\*

**Limonentartelette mit Baiser und Zitronengeist**

**auf Zitrusfrüchten und Ingwercreme Eis**

*Lime tartlet with Baiser and lemon Brandy, citrus fruits and ginger ice cream*

**Menü mit 3 Gängen € 72,00 / Menü mit 4 Gängen € 85,00**

**Menü mit 5 Gängen € 98,00 / Menü komplett 6 Gänge mit Käse und Dessert € 110,00**

**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

**Seesaibling in Kartoffelfäden gebraten** 24,00  
**auf Apfel – Meerrettichsalat mit Lauch und Kürbiskernöl**  
*Perch roasted with potatoes with apple horseradish with leek and pumpkin seed oil*

**Mit Soja und Ingwer mariniertes Hirschkalbsrücken Medaillon** 26,00  
**auf Sobanudel - Gemüsesalat mit Mangochutney und Cashew Nüssen**  
*With soya and ginger marinated rack of venison with Soba noodle – salad, mango chutney and Cashew nuts*

### Suppe

**Perlhuhnconsommée mit Waldpilzraviolini, Gnocchi und Gemüse** 12,00  
*Guinea fowl consommé with mushroom Raviolini, Gnocchi and vegetable*

**Kürbiscappuccino mit Kürbismezzelune und geschmolzener Gänseleber** 15,00  
*Pumpkin cappuccino with pumpkin Mezzelune and melted foie gras*

### Pasta und Fisch

**Krustenterravioli mit glasierter Jacobsmuschel** 33,00 38,00  
**auf blauer Blumenkohlcreme und Kräuterschmelze**  
*Shellfish Ravioli with glazed scallops on a blue coliflower foam with herbs*

**Gebratenes Rougetfilet mit Peperoncini Schaum** 34,00 39,00  
**auf Peperonatagemüse, Knoblauchgnocchi und Taggiasca Oliven**  
*Roasted red mullet with peperonicni foam, peperonata vegetable, garlic Gnocchi and Taggiasca olives*

**Meerwolf in der Salzkruste gegart** 44,00  
**mit glasiertem Gemüse und Safran Noilly Prat Sauce**  
*Sea bass salt crust with glazed vegetable and Saffron – Noilly Prat sauce*

## **Fleisch**

**Kalbsfilet auf einem Ragout von Kalbs – Osso Bucco mit Cremolata  
und cremigem Safranrisotto** **42,00**

*Veal filet with and veal ragout with Cremolata on a creamy saffron Risotto*

**Rehrücken mit Gewürzaromen gebraten** **46,00**

**auf Kastanien - Rote Beete Mezzelune mit Wirsinggemüse und Trauben**

*Rack of venison with Mole, Red beets Mezzelune and Savoy cabbage*

## **Käse / Dessert**

**Auswahl von italienischem Rohmilchkäse von Eros Buratti aus Intra  
und von Rolf Beeler - das Beste, was einem Schweizer Käse passieren kann** **17,00**

*Variation of Italian and Swiss raw milk cheese*

**Frisch & Fruchtig** **15,00**

**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*

**Limonentartelette mit Baiser und Zitronengeist** **18,00**

**auf Zitrusfrüchten und Ingwercreme Eis**

*Lime tartlet with Baiser and lemon Brandy, citrus fruits and ginger ice cream*

**Gebackene Feige mit Aleatico Wein** **18,00**

**Weißem Schokoladen Cremant und Mohn Eis**

*Baked fig with Aleatico wine and white chocolate cremant and poppyseed ice cream*

## **Die Klassiker der Schlossküche servieren wir durchgehend** (kleine Änderungen vorbehalten)

### **Vorspeisen**

<b>Herbstsalat mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse</b>	<b>9,80</b>
<i>Autumn salad with Balsamico Dressing marinated vegetable</i>	
<b>Mit Gorgonzola, Birne, Feigen und Walnüssen</b>	<b>16,50</b>
<i>with Gorgonzola, pears, figs and walnuts</i>	
<b>Mit geräuchertem Wildlachs und Senfsauce</b>	<b>19,50</b>
<i>with smoked wild salmon and mustard – dill sauce</i>	

Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot – *We will serve you as well gluten free bread*

<b>Zweierlei von der Gänseleber</b>	<b>28,00</b>
<b>Gänselebertörtchen mit Bratbirnengelee und Brioche und gebratene Gänseleber mit Selleriecreme und Herzkirsche</b>	
<i>Duo of foie gras Terrine of foie gras with spiced pears jelly and Brioche and roasted foie gras with celery cream and cherries</i>	

### **Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two**

<b>Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot</b>	<b>pro Person / per person</b>	<b>38,00</b>
<i>Fish from the market</i>		
<b>1. Gang</b>	<b>mit Kartoffel - Olivenölcreme und Mediterranem Gemüse</b>	
<i>1. Course</i>	<i>with potatoes - olive oil cream and Mediterranean vegetables</i>	
<b>2. Gang</b>	<b>auf cremigem Pfifferlingsrisotto und Langoustinensauce</b>	
<i>2. Course</i>	<i>on creamy chanterelles risotto and langoustine sauce</i>	
<b>Die Alte Wutz Dry Age Kotelette vom Landschwein mit Salbei, Knoblauch und Sobrasata Kartoffelstampf</b>	<b>pro Person / per person</b>	<b>42,00</b>
<i>Dry aged cutlet of pork "Die Alte Wutz" with sage, garlic and Sobrasata mashed potatoes</i>		

# 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](http://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.