



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

Frühlings - Aperitif

Verführerisch Fruchtig

Prickelnder Winzersekt mit Limonenlikör und Grenadine Espuma

€ 8,80

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

Il menu di Passione

Konfiertes Schottischer Wildlachs

auf weißem Spargelsalat mit Asia Aromen und Erbsencreme

Confit of Scottish wild salmon with white asparagus salad and Thai flavors

Gebundene Hummer Bouillabaise

mit Rotbarbenfilet, Aiolisauce und Knusperbrot

Langoustine cream soup with red mullet, Aioli sauce and crispy bread

Orangen – Rosmarin Ravioli mit Gamberoni

auf Pfifferlingen, Fenchel und Saubohnen

Orange – rosemary Ravioli with king prawn with chanterelles, fennel and beans

zur Auswahl

Gebratene Eglifilet mit Mandeln, Aprikosen und Pumpernickel,

auf Frühlingsgemüse und Safransauce

Roasted perch with almonds, apricots and Pumpernickel bread on spring vegetable and saffron sauce

oder

Kalbsfilet vom Grill mit Portwein - Schalottenkonfit

auf weißem Spargelspitzenkompott mit Bries und geschmorten Kartoffeln

Grilled veal filet with port wine shallots confit,

white asparagus tips with sweat bread and braised potatoes

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse

Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Geeister Hugo Royal

mit Prosecco Süppchen, grünem Minzorbet und Holunderblütenschaum

Iced Hugo Royal with Prosecco soup, green mint sorbet and elderflower foam

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

Konfiertes Schottisches Wildlachs **24,00**
auf weißem Spargelsalat mit Asia Aromen und Erbsencreme
Confit of Scottish wild salmon with white asparagus salad and Thai flavours

Marinierter und gefüllter Rindertafelspitz **26,00**
mit Klassischem Tatar auf Ochenschwanzgelee und Senfkörnereis
Marinated boiled beef and classic tartar on oxtail jelly and mustard ice cream

Suppe

Lammconsommé **10,00**
mit Peperoni, Auberginen Gnocchi und Raviolini
Lamb consommé with pepperoni, eggplants Gnocchi and Raviolini

Gebundene Hummer Bouillabaise **18,00**
mit Bretonischem Rotbarbenfilet, Aiolisauce und Knusperbrot
Langoustine cream soup with red mullet, Aioli sauce and crispy bread

Pasta und Fisch

Orangen – Rosmarin Ravioli mit Gamberoni **30,00** **36,00**
auf Pfifferlingen, Fenchel und Saubohnen
Orange – rosemary Ravioli with king prawn with chanterelles, fennel and beans

Gebratene Eglifilet mit Mandeln, Aprikosen und Pumpernickel, **33,00** **39,00**
auf Frühlingsgemüse und Safransauce
Roasted perch with almonds, apricots and Pumpernickel bread on spring vegetable and saffron sauce

Meerwolfsfilet in der Salzkruste gegart **46,00**
mit Artischocken, grünem Spargel, geschmorten Tomaten und Chorizo Gnocchi
Sea bass poached in salt crust with artishockes, green asparagus and braised tomatoes and Chorizo Gnocchi

Fleisch

Kalbsfilet vom Grill mit Portwein - Schalottenkonfit **42,00**
auf weißem Spargelspitzenkompott mit Bries und geschmorten Kartoffeln
Grilled veal filet with port wine shallots confit, white asparagus tips, sweat bread and braised potatoes

Bretonischer Lammrücken mit Garam Masala gebraten **44,00**
auf Petersiliencreme, Auberginenröllchen und Limonen -Joghurt
Breton rack of lamb with Garam Masala on parsley cream, eggplant and lime yoghurt

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**
Gewürzkaffee – Granite mit Amaretto Espuma
und süßer Ricotta Frischkäse mit Mara des Bois Erdbeersorbet
Fresh & Fruity
Spiced coffee Granitée with Amaretto Espuma
and sweet Ricotta fresh cheese with Mara de Bois strawberry sorbet

Knusper – Cannelloni mit Felchlin – Schokoladenmousse gefüllt **17,00**
mit marinierten Beeren und Pistazien – Crème Eis
Crispy Cannelloni stuffed with Felchlin chocolate mousse with marinated berries and Pistachio ice cream

Geeister Hugo Royal **17,00**
mit Proseccosüppchen, grünem Minzsorbet und Holunderblütenschaum
Iced Hugo Royal with Prosecco soup, green mint sorbet and elderflower foam

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

Vorspeisen

Frühlingsalat mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse <i>Spring salad with Balsamico Dressing marinated vegetable</i>	9,80
Mit Ziegenfrischkäse, Parmaschinken und Balsamicoapfel <i>with goat cheese, Parma ham and balsamic apple</i>	15,50
Mit geräuchertem Wildlachs und Senf Dillsauce <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 Gänseleberterrinen 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 grünem Spargelrisotto und Langoustinensauce <i>on creamy green asparagus risotto and langoustine sauce</i>	
Milch - Kalbskotelette vom Grill <i>In the oven roasted veal cutlet</i>	pro Person / per person	45,00
1. Gang <i>1. Course</i>	Mit Frühlingsgemüse und Kartoffelschaum <i>with spring vegetable and potato foam</i>	
2. Gang <i>2. Course</i>	Mit Trüffeljus und zweierlei Spargel <i>with truffle sauce and asparagus</i>	

**Gerne servieren wir verschiedene Spargelgerichte
(Spargelhof Schneider Iffezheim) durchgehend**

Termine im Herbst

(Änderungen vorbehalten)

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. 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.