



Röttele's
RESTAURANT & Residenz
 im Schloss Neuweier

Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen
Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 16 bis 18 Uhr
und Samstag, Sonntag & Feiertag durchgehend von 12 bis 17.30 Uhr

Schloss-Lunch

Kleine Köstlichkeit aus der Schlossküche

Small appetizer

Zweierlei Edelfische auf cremigem Linsenrisotto

Duo of grilled fish with lentils Risotto

**Streifen vom Hirschkalbsrücken mit handgeschabten Spätzle,
 Vichy Karotten und Pfefferrahmsauce**

Sliced venison with "Spätzle", Vichy carrots and creamy pepper sauce

Gebackene Griestaler mit Boscopapfel und Lebkuchen Eis

Semolina dumplings with Boskop apple and gingerbread ice cream

Süße Winterüberraschung

Menü komplett € 36,00 / Menü ohne Dessert € 29,00

(Änderungen innerhalb des Schloss-Lunch sind nicht möglich)

Vospeisen

Feldsalat mit Balsamicodressing, Croutons und Speck **11,00**

Lamb's lettuce salad with balsamic dressing, Croutons and bacon

Mit Gorgonzola, Birne, Feigen und Walnüssen **16,50**

with Gorgonzola, pears, figs and walnuts

Mit geräuchertem Wildlachs und Senf Dillsauce **21,50**

with smoked wild salmon and mustard – dill sauce

Zweierlei von der Gänseleber **30,00**

Gänselebertörtchen mit Bratbirnengelee und Lebkuchenbrot

und gebratene Gänseleber mit Selleriecreme und Balsamico Zwetschgen

Duo of foie gras - Terrine of foie gras with spiced pears jelly and Gingerbread and roasted foie gras with celery cream

Aus dem Suppentopf

Apfel-Currycremesuppe mit Krevetten **10,00**

Apple curry creams soup with shrimps

Der Klassiker

Cordon Bleu vom Kalbsrücken **24,00**

mit Parmaschinken, Taleggiokäse und Trüffelaromen gefüllt auf Rosmarinkartoffeln

Veal Cordon Bleu stuffed with Parma ham, "Taleggio cheese", and rosemary potatoes

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot **pro Person 39,00**

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 mushroom risotto and langoustine sauce

Das süße Finale

Kaiserschmarrn mit Bühler Zwetschgenkompott **9,80**

Kaiserschmarrn with „Bühler“ plum compot

Cremiger Eiskaffee mit hausgemachtem Vanilleeis **7,50**

Creamy ice coffee with homemade vanilla ice cream

(Änderungen vorbehalten)