



**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*

\*\*\*

**Tatar von der Rinderhuft mit Asia Aromen auf Glasnudeln und Sesamsauce**

*Beef tartar with Asia flavors on rice noodles and sesame sauce*

\*\*\*

**Gebackene Eglifilet auf Stampfkartoffeln,**

**Kräuter-Pesto Sauce und geschmorten Tomaten**

*Baked perch filet on mashed potatoes herb – pesto sauce and braised tomatoes*

\*\*\*

**Geeistes Rhabarbersüppchen mit Frozen Joghurt Eis**

*Iced rhubarb soup with Frozen Yoghourt ice cream*

\*\*\*

**Süße Sommersüberraschung**

*Sweet summer surprise*

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

(Änderungen innerhalb des Schloss-Lunch sind nicht möglich)

**Die Klassiker der Schlossküche servieren wir durchgehend von 12.00 bis 21.00 Uhr**

**Sommersalat mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse 9,80**

*Summer salad with Balsamico Dressing marinated vegetable*

**Mit Büffelmozzarella, Wassermelone und Minze 16,50**

*with buffalo mozzarella, watermelon and mint*

**Mit geräuchertem Wildlachs und Senfsauce 19,50**

*with smoked wild salmon and mustard – dill sauce*

**Zweierlei von der Gänseleber 28,00**

**Gänseleberterrine mit Pfirsich - Vanille Gelee und Brioche**

**und gebratene Gänseleber mit glasiertem weißem Pfirsich**

*Duo of foie gras*

*Terrine of foie gras with peach – vanilla jelly and Brioche and roasted foie gras with glazed white peach*

**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 38,00**

**1. Gang mit Kartoffel - Olivenölcreme und Mediterranem Gemüse**

*1. Course with potatoes - olive oil cream and Mediterranean vegetables*

**2. Gang auf cremigem Pfifferlingsrisotto und Langoustinensauce**

*2. Course on creamy chanterelles risotto and langoustine sauce*

**Milch - Kalbskotelette vom Grill pro Person 42,00**

**mit Steinpilzravioli und Sommergemüse**

*Grilled veal cutlet with mushroom Ravioli and summer vegetable*

**Lammrücken mit Dijon - Senfkruste mit Chorizo Bohnen und Bratkartoffeln pro Person 45,00**

*Rack of lamb with Dijon-mustard crust, Chorizo beans and roasted potatoes*

**Das süße Finale**

**Kaiserschmarrn mit marinierten Erdbeeren - Kaiserschmarrn with marinated strawberries 9,80**

**Cremiger Eiskaffee mit hausgemachtem Vanilleeis - Creamy ice coffee with vanilla ice cream 7,50**

(Änderungen vorbehalten)

