



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

Spaghetti aglio olio mit Zucchini, Taggiasca Oliven und Tomaten

Spaghetti aglio olie with zucchini, Taggiasca olives and tomatoes

Glasierte Perlhuhnburst mit Waldpilzen und Rotkraut

Glazed Guinea Fowl breast with mushrooms and red cabbage

Gebrannte Griestaler mit Bühler Zwetschgenkompott

Roasted semolina dumplings with "Bühler" plum compote

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
<i>Summer salad with Balsamico Dressing marinated vegetable</i>	
Mit Büffelmozzarella, Wassermelone und Minze	16,50
<i>with buffalo mozzarella, watermelon and mint</i>	
Mit geräuchertem Wildlachs und Senfsauce	19,50
<i>with smoked wild salmon and mustard – dill sauce</i>	
Zweierlei von der Gänseleber	28,00
Gänseleberterrine 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>	
Der Klassiker	
Cordon Bleu vom Kalbsrücken	24,00
mit Parmaschinken, Taleggiokäse und Trüffelaromen gefüllt auf Rosmarinkartoffeln	
<i>Veal Cordon Bleu stuffed with Parma ham, "Taleggio cheese", and rosemary potatoes</i>	
Papardelle mit gebratenen Steinpilzen und Parmesansauce	18,00 24,00
<i>Homemade Papardelle with mushrooms and Parmesa cheese sauce</i>	
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	
<i>1. Course with potatoes - olive oil cream and Mediterranean vegetables</i>	
2. Gang auf cremigem Pfifferlingsrisotto und Langoustinensauce	
<i>2. Course on creamy chanterelles risotto and langoustine sauce</i>	
Milch - Kalbskotelette vom Grill	pro Person 42,00
mit Steinpilzravioli und Sommergemüse	
<i>Grilled veal cutlet with mushroom Ravioli and summer vegetable</i>	
Lammrücken mit Dijon - Senfkruste mit Chorizo Bohnen und Bratkartoffeln	pro Person 45,00
<i>Rack of lamb with Dijon-mustard crust, Chorizo beans and roasted potatoes</i>	
<u>Das süße Finale</u>	
Kaiserschmarrn mit Bühler Zwetschgenkompott - Kaiserschmarrn plum compot	9,80
Cremiger Eiskaffee mit hausgemachtem Vanilleeis - Creamy ice coffee with vanilla ice cream	7,50

(Änderungen vorbehalten)