



**Röttele's**  
**Restaurant & Residenz**  
 im Schloss Neuweier

**Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen  
 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*

\*\*\*

**Wildlachstatar mit Sauerrahm-Gurkensalat und Meerrettich**

*Wild salmon tartar with sour cream cucumber salad and horseradish*

\*\*\*

**Lammrücken mit Kräuter-Senfkruste,  
 Kartoffelgratin und Mediterranem Gemüse**

*Rack of lamb with herb – mustard crust, pommes gratin and Mediterranean vegetable*

\*\*\*

**Brioche Flan mit Boskop Apfelkompott**

*Brioche Flan with Boscop apple compote*

\*\*\*

**Süße Winterüberraschung**

*Sweet winter surprise*

**Menü komplett € 37,00 / Menü ohne Dessert € 30,00**

(Änderungen innerhalb des Schloss-Lunch sind nicht möglich)

**Vospesen**

**Blattsalate mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse**

**11,00**

*Castle salad with balsamic dressing and marinated vegetable*

**Mit Ziegenkäse, Pinien und Taggiasca Oliven**

**16,50**

*with goat cheese, pine and Taggiasca olives*

**Mit geräuchertem Wildlachs und Senf Dillsauce**

**21,50**

*with smoked wild salmon and mustard – dill sauce*

**Zweierlei von der Gänseleber**

**30,00**

**Gänseleberterrine auf Apfel – Vanille Chutney und Brioche  
 und gebratene Gänseleber auf Kalbsbäckchenragout**

*Duo of foie gras - Terrine of foie gras with apple – vanilla chutney and Brioche  
 and roasted foie gras with veal cheek ragout*

**Aus dem Suppentopf**

**Apfel-Currycremesuppe mit gebratenem Gamba**

**10,00**

*Apple curry cream soup with roasted gamba*

**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 Artischockenrisotto und Portweinbutter**

*2. Course on creamy artishockes risotto and port wine 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)