



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

Lachstatar auf süß-sauren Gurken mit Senfsauce und Pommes Risolée
Wild Salmon tartar with cucumber sweet & sour, mustard sauce and Pommes Risolée

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Waldpilzpolenta und Breiten Bohnen

Stuffed Guinea Fowl with wild mushroom polenta and beans

Geeistes Rhabarbersüppchen mit Erdbeeren und Torroneparfait

Iced rhubarb soup with strawberries and Torroneparfait

Süße Frühlingsüberraschung

Sweet spring surprise

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

(Änderungen innerhalb des Schloss-Lunch sind nicht möglich)

Vospeisen

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 mit Ananas – Ingwer Chutney und Brioche

und gebratene Gänseleber auf warmem Pfifferlingsalat

Duo of foie gras - Terrine of foie gras with pineapple – ginger chutney and Brioche and roasted foie gras

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 Pfifferlingsrisotto und Portweinbutter

2. Course on creamy chanterelles risotto and port wine sauce

Das süße Finale

Kaiserschmarrn mit frischen Erdbeeren - Kaiserschmarrn with fresh strawberries **9,80**

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

Gerne servieren wir verschiedene Spargelgerichte (Spargelhof Schneider Iffezheim) durchgehend

(Änderungen vorbehalten)