



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

Sauerbratenravioli auf Rahmwirsing

Sauerbraten Ravioli with creamy cabbage

**Kabeljau in Brauner Butter gebraten
 auf geräuchertem Kartoffelpüree mit Karotten-Ingwerjus**

Cod fish with smoked mashed potatoes and carrot – ginger sauce

Kaffee Creme Brûlée mit pochiertem Erdbeer-Rhabarber

Coffee Crème Brûlée with poached strawberries and rhubarb

Süße Winterüberraschung

Sweet winter 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 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

Cremiges Bärlauchsüppchen mit Wildlachs 10,00

Creamy wild garlic soup with wild salmon

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 artichokes 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)