



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

Zweierlei Edelfische mit Thai Curry Aromen auf Sobanudelsalat

Grilled fish with Thai Curry and Soba noodles salad

Kalbsleber auf cremigem Steinpilzrisotto mit Balsamicojus

Calf liver with creamy mushroom risotto and Balsamico sauce

Kürbiskernparfait mit Orangen und Marsalla Zabayone

Pumpkin seed parfait with oranges and Marsalla Zabayone

Süße Herbstüberraschung

Sweet autumn surprise

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

(Änderungen innerhalb des Schloss-Lunch sind nicht möglich)

Vospesen

Feldsalat mit Balsamicodressing, Croutons und Speck **11,00**

Lamb's lettuce salad with balsamic dressing, Croutons and bacon

Mit Gorgonzola, Birne, Feigen und Walnüssen **16,50**

with Gorgonzola, pears, figs and walnuts

Mit geräuchertem Wildlachs und Senf Dillsauce **21,50**

with smoked wild salmon and mustard – dill sauce

Zweierlei von der Gänseleber **30,00**

Gänselebertörtchen mit Bratbirnengelee und Brioche

und gebratene Gänseleber mit Selleriecreme und Balsamico Zwetschgen

Duo of foie gras - Terrine of foie gras with spiced pears jelly and Brioche and roasted foie gras with celery cream

Aus dem Suppentopf - Steinpilzcremesüppchen **10,00**

Creamy mushroom soup

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 Langoustinensauce

2. Course on creamy chanterelles risotto and langoustine sauce

Bretonischer Lammrücken mit Dijon Senf und Kräuterkruste **pro Person / per person 45,00**

Breton rack of lamb with Dijon mustard and herbs crust and Peperonata vegetable

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)