



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

Gebackene Riesenkrevetten auf Currylinsen

Baked Gamba on curry lentils

**Streifen vom Rinderfilet in Pfeffercognacrahmsauce
mit handgeschabten Spätzle**

Sliced filet of beef with creamy Pepper – Cognacsauce "Spätzle"

Zimtparfait mit Zwetschgenkompott und Vanillesauce

Cinnamon parfait with vanilla sauce

Süße Herbstüberraschung

Sweet autumn surprise

Menü komplett € 36,00 / Menü ohne 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

Summer salad with Balsamico Dressing marinated vegetable

Mit Büffelmozzarella, Wassermelone und Minze 16,50

with buffalo mozzarella, watermelon and mint

Mit geräuchertem Wildlachs und Senfsauce 19,50

with smoked wild salmon and mustard – dill sauce

Zweierlei von der Gänseleber 28,00

**Gänseleberterrine mit Pfirsich - Vanille Gelee und Brioche
und gebratene Gänseleber mit glasiertem weißem Pfirsich**

Duo of foie gras

Terrine of foie gras with peach – vanilla jelly and Brioche and roasted foie gras with glazed white peach

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

Papardelle mit gebratenen Steinpilzen und Parmesansauce 18,00 24,00

Homemade Papardelle with mushrooms and Parmesa cheese sauce

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

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

Milch - Kalbskotelette vom Grill pro Person 42,00

mit Steinpilzravioli und Sommergemüse

Grilled veal cutlet with mushroom Ravioli and summer vegetable

Lammrücken mit Dijon - Senfkruste mit Chorizo Bohnen und Bratkartoffeln pro Person 45,00

Rack of lamb with Dijon-mustard crust, Chorizo beans and roasted potatoes

Das süße Finale

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)