



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

Lachsforellenfilet im Nudelteig gebacken
auf Raz el Hanut Cous Cous und Sesamsauce

Baked Salmon Trout with Raz el Hanout Cous Cous and sesame sauce

Mit Ingwer und Rosmarin glasierte Entenbrust auf Orientalischem Reis und Orangensauce

With ginger and rosemary glazed duck breast with Oriental rice and orange sauce

Warmer Bananenkuchen mit Nougatsauce

Warm banana cake with nougat sauce

Süße Winterüberraschung

Sweet winter 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 Ochsenschwanzgelee und Brioche

und gebratene Gänseleber auf Ochsenschwanzragout

Duo of foie gras - Terrine of foie gras with oxtail jelly and Brioche and roasted foie gras oxtail ragout

Aus dem Suppentopf

Rote Linsencremesuppe mit Thaicurry Aromen und Gamba **10,00**

Red lentil soup with Thai Curry flavours and 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 Waldpilzrisotto und Langoustinensauce

2. Course on creamy mushroom risotto and langoustine 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)