



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

Charantais Melone mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten und Parmesan

Charantais melon with Parma ham, sundried tomatoes and Parmesan cheese

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Waldpilzen und handgeschabten Spätzle

Raosted veal with wild mushrooms and homemade "Spätzle"

Zweierlei Schokoladenmousse mit Nougatsauce und marinierten Erdbeeren

Duo of chocolate mousse with nougat sauce and marinated strawberries

Süße Sommersüberraschung

Sweet summer surprise

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

Rassiger Tafelspitzsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Knoblauchbrot 18,00

Boiled beef salad with pepper, cucumber, tomatoes and garlic bread

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 marinierten Erdbeeren - Kaiserschmarrn with marinated strawberries 9,80

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

(Änderungen vorbehalten)