



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

Lachstatar mit Gurken-Wasabi Salat und dreierlei Karotten

Tatar of salmon with cucumber – wasabi salad and carrots

**Gebratene Kalbsleber mit glasiertem Apfel
auf Rosmarin-Kartoffel Pürree mit Balsamico**

Roasted veal liver with glazed apple on rosemary – mashed potatoes

Vanille Creme Brulée mit marinierten Erdbeeren und Kaffee Eis
Vanilla Crème Brulée with marinated strawberries and coffee ice cream

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
<i>Summer salad with Balsamico Dressing marinated vegetable</i>	
Mit Büffelmozzarella, Wassermelone und Minze	16,50
<i>with buffalo mozzarella, watermelon and mint</i>	
Mit geräuchertem Wildlachs und Senfsauce	19,50
<i>with smoked wild salmon and mustard – dill sauce</i>	
Zweierlei von der Gänseleber	28,00
Gänseleberterrine mit Pfirsich - Vanille Gelee und Brioche und gebratene Gänseleber mit glasiertem weißem Pfirsich	
<i>Duo of foie gras</i>	
<i>Terrine of foie gras with peach – vanilla jelly and Brioche and roasted foie gras with glazed white peach</i>	
Der Klassiker	
Cordon Bleu vom Kalbsrücken	24,00
mit Parmaschinken, Taleggiokäse und Trüffelaromen gefüllt auf Rosmarinkartoffeln	
<i>Veal Cordon Bleu stuffed with Parma ham, “Taleggio cheese”, and rosemary potatoes</i>	
Rassiger Tafelspitzsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Knoblauchbrot	18,00
<i>Boiled beef salad with pepper, cucumber, tomatoes and garlic bread</i>	
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	
<i>1. Course with potatoes - olive oil cream and Mediterranean vegetables</i>	
2. Gang auf cremigem Pfifferlingsrisotto und Langoustinensauce	
<i>2. Course on creamy chanterelles risotto and langoustine sauce</i>	
Milch - Kalbskotelette vom Grill	pro Person 42,00
mit Steinpilzravioli und Sommergemüse	
<i>Grilled veal cutlet with mushroom Ravioli and summer vegetable</i>	
Lammrücken mit Dijon - Senfkruste mit Chorizo Bohnen und Bratkartoffeln	pro Person 45,00
<i>Rack of lamb with Dijon-mustard crust, Chorizo beans and roasted potatoes</i>	
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)