



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

Matjesfilet auf Kartoffelstampf mit marinierten Gurken und Apfelschmand

Hearings filet on mashed potatoes with marinated cucumbers

Stubenküken gefüllt mit getrockneten Tomaten und Auberginen auf Paprikagemüse und Rosmarin Gnocchi

With sun dried tomatoes and eggplant stuffed chicken with peppers and rosemary Gnocchi

Briocheflan mit marinierten Erdbeeren und Nougateis

Brioche flan with marinated strawberries and nougat ice cream

Süße Frühlingsüberraschung

Sweet spring 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

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

Vorspeisen

Frühlingsalat mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse 9,80

Spring salad with Balsamico Dressing marinated vegetable

Mit Ziegenfrischkäse, Parmaschinken und Balsamicoapfel 15,50

with goat cheese, Parma ham and balsamic apple

Mit geräuchertem Wildlachs und Senf Dillsauce 19,50

with smoked wild salmon and mustard – dill sauce

Zweierlei von der Gänseleber Gänseleberterrine mit Pfirsich - Vanille Gelee und Brioche 28,00 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

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Ganzer Fisch vom Markt *Fish from the market* pro Person / per 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 grünem Spargelrisotto und Langoustinensauce

2. Course on creamy wild green asparagus risotto and langoustine sauce

Milch - Kalbskotelette vom Grill pro Person / per person 45,00

In the oven roasted veal cutlet

1. Gang Mit Frühlingsgemüse und Kartoffelschaum - *with spring vegetable and potato foam*

2. Gang Mit Trüffeljus und zweierlei Spargel *with truffle sauce and asparagus*

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)

Gerne servieren wir verschiedene Spargelgerichte (Spargelhof Schneider Iffezheim) durchgehend