



Röttele's RESTAURANT & Residenz im Schloss Neuweier

**Freitag, 23. November 2018 - Gourmet Schlachtfest
„Kleine aber Feine Schweinereien“
im Schloss Neuweier
Beginn um: 18.30 Uhr**

Kleine Schloss - Köstlichkeiten
mit Schmalz, Schweinskopfsülze, Rote Beetesüppchen mit grünem Speck,
Schwarzwurstraviolo mit Boskop - Apfelmus
2017er Blanc de Noir – Ortswein

Mild geräucherte Schweinebäckchen
mit Castelluccio Linsen und Portweinessig
2015er Weißer Burgunder RS trocken – Ortswein

Blaue Kartoffelsuppe mit Raucharomen
und gebackenem Kinnbäckchen
2016er Mauerberg Chardonnay trocken – Erste Lage

Traditionelle Blut- und Leberwurst
auf Rieslingsauerkraut und Trüffelpüree
2015er Schlossberg Riesling trocken – Erste Lage

Luma Schweinerückenkotelette mit Elztäler Bratwurstkruste,
Dörrbohnen, geschmorter Zwiebel und Speckplätzchen
2015er Heiligenstein Pinot Noir R trocken – Erste Lage

Gebackene Apfelküchle
mit Kirschwasser Creme Eis und Schokosahne
2015er Mauerwein Riesling GG Beerenauslese – Große Lage

Rötteles „Obstbrand“
Preis pro Person € 128,00
inkl. Aperitif, Weine, Kaffee / Espresso und Mineralwasser (Änderungen vorbehalten)

Genießen Sie die kulinarischen Hochgenüsse aus der Schlossküche, zubereitet von **Armin Röttele** und seiner Crew - und lauschen Sie gespannt den Worten von **Robert Schätzle**, welcher Ihnen seine Weine vorstellen wird.

Die Teams vom Weingut Schloss Neuweier & Restaurant im Schloss Neuweier freuen sich, Ihnen einen unvergesslichen Abend zu bereiten. Wir bitten um rechtzeitige Reservierung! Tel: 07223 800 87 0
Weineinkauf an diesem Abend zu Sonderkonditionen möglich!