



Röttele's RESTAURANT & Residenz im Schloss Neuweier

Liebe Schloss - Gäste

mit großer Freude
stehen für Sie

Sabine und Armin Röttele, Gastgeber

Matthias Jokerst - Sous-chef
Felix Mehler, Carlo Soavi, Jan Tretina
Marcel Leisenberg,
Nadine Markof - Chef Patissier

Service

Akash Narula, Aimée Büttel,
Andrea Lorenz und Johanna Lachnicht

vom Schloss Team bereit
damit Sie lustvoll schlemmen können.

NEU - Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 16 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag von 12 bis 21 Uhr

Damit alle Gäste in Ruhe die Köstlichkeiten
unserer Schlossküche genießen können,
bitten wir Sie Ihre Mobiltelefone und elektrischen
Geräte auszuschalten oder auf lautlos zu stellen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Die Kulinarik der Schlossküche

*Vielfalt und höchste Qualität
verbunden mit dem besten Handwerk
und einem schönen Ambiente,*

dass sind die grundlegenden Elemente unserer Küche.
Wir wollen nichts revolutionieren, nichts neu erfinden oder gar jedem Trend
hinterhereilen.

Wir wollen aber jedem Gericht eine eigene Handschrift auferlegen,
es harmonisch designen, Geschmack und Raffinesse geben und alles zusammen
mit bodenständiger Kochkunst vollenden.

Armin Röttele, Küchenmeister
sowie sein Küchenteam

Schloss - Aperitif

Fruchtig & Frisch

Schloss Bellini mit Pfirsichmark, Aperol und prickelnder Rieslingsekt und Tonic

€ 9,00

Alkoholfreier - Aperitif

Verführerisch – süffig Apfelsekt, Limetten-Ingwersirup mit Tonic frischer Minze und Ingwer

€ 5,50

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

Il menu di Passione

Mild geräucherter Skrei Kabeljau

auf Mediterranem Artischockensalat mit Piment d'Espelette und Olivenkonfit

Lightly smoked Skrei with Mediterranean artichokes salad with Piment d'Espelette

Blumenkohlcreme

mit konfiertem Wildlachs und gerösteten Macadamianüssen

Creamy cauliflower soup with wild salmon and roasted Macadamia nuts

Cacioricotta – Bärlauchravioli auf Morchel-Bries Cassolette

mit grünem Spargel und Parmesanschaum

Cacioricotta – wild garlic Ravioli with morrels – sweat bread Cassolette

with green asparagus and Parmesan cheese foam

zur Auswahl

Lauwarmes Sashimi vom Thunfisch

mit in Kokosflocken gebackenem Gamba und Ponzu Sauce

Lukewarm tuna Sashimi with baked king prawn with coconut and Ponzu sauce

oder

Milch - Kalbsfilet "Rossini" mit Trüffeljus

auf Petersiliencreme und Frühlingsgemüse

Veal Filet "Rossini" with truffled sauce on a parsley cream with spring vegetable

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse

Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

In Rum glasierte Ananas mit Madagaskar Vanille

Und Tonkabohneneis mit Kokoschips

In Rum glazed pineapple with Madagaskar Vanilla and Tonka ice cream with coconut chip

Süße Frühlingsüberraschung

Sweet spring Surprise

Menü mit 3 Gängen € 72,00 Menü mit 4 Gängen € 92,00,

Menü mit 5 Gängen € 105,00 Menü komplett 6 Gänge € 120,00

Gerne servieren wir Ihnen zum Menü eine begleitende Weinreise.

**Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie oder Nahrungsunverträglichkeit leiden,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

Genießen Sie auch unsere a la carte Gerichte

Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 18 bis 21 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 bis 14 und 18 bis 21.00 Uhr
(Kleine Änderungen vorbehalten)

Vorspeisen

Mild geräucherter Skrei Kabeljau auf Mediterranem Artischockensalat mit Piment d'Espelette und Olivenkonfit <i>Lightly smoked Skrei with Mediterranean artichokes salad with Piment d'Espelette</i>	26,00
Lauwarmer Meeresfrüchte Salat mit Asia - Aromen und feinem Nüdelisalat mit grünem Spargel <i>Lukewarm sea food salad with Asia flavor and fine homemade pasta salad and green asparagus</i>	32,00
Zweierlei von der Gänseleber Gänseleberriegel mit Zartbitterschokolade und Zitrusfrüchten und gebratene Gänseleber auf Honig - Zwiebelkonfit <i>Duo of foie gras Terrine of foie gras with dark chocolate and citrus fruits and roasted foie gras with honey – onions confit</i>	30,00
Blattsalate mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse <i>Castle salad with balsamic dressing and marinated vegetable</i>	12,50
Mit Ziegenkäse, Pinien und Taggiasca Oliven <i>with goat cheese, pine and Taggiasca olives</i>	16,50
Mit geräuchertem Wildlachs und Senf Dillsauce <i>with smoked wild salmon and mustard – dill sauce</i>	21,50
<u>Suppe</u>	
Perlhuhnconsomme mit Gänseleberraviolini und Trüffel <i>Guinea fowl consomme with Ravioli and truffle</i>	13,00
Blumenkohlcremesüppchen mit konfiertem Wildlachs und gerösteten Macadamianüssen <i>Creamy cauliflower soup with wild salmon and roasted Macadamia nuts</i>	16,00
<u>Pasta</u>	
Cacioricotta – Bärlauchravioli auf Morchel-Kalbsbries Cassolette mit grünem Spargel und Parmesanschaum <i>Cacioricotta – wild garlic Ravioli with morrels – sweat bread Cassolette</i>	33,00 38,00

Fisch

Lauwarmes Sashimi vom Thunfisch 38,00 42,00
mit in Kokosflocken gebackenem Gamba und Ponzu Sauce
Lukewarm tuna Sashimi with baked king prawn with coconut and Ponzu sauce

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot pro Person / per person 39,00
Fish from the market

1. Gang mit Kartoffel - Olivenölcreme und Mediterranem Gemüse
1. Course with potatoes - olive oil cream and Mediterranean vegetables

2. Gang auf cremigem Safran – Fenchelrisotto und Noilly Prat Sauce
2. Course on creamy fennel Risotto and Noilly Prat sauce

Fleisch

Milch - Kalbsfilet „ Rossini “ mit Trüffeljus 44,00
auf Petersiliencreme und Frühlingsgemüse
Veal Filet “Rossini” with truffled sauce on a parsley cream with spring vegetable

Bretonischer Lammrücken mit Knusper Ziegenkäse - Kräuterkruste 46,00
auf Auberginengemüse und konfierten Tomaten
Rack of Breton lamb with crispy goat cheese – herb crust on eggplants with tomatoes

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Mais Poularde mit Trüffel im Ofen gebraten / Zubereitung 30 Minuten p. Person/p. person 45,00
Poulard oven roasted with truffle / Preparation 30 minutes

1. Gang Die Brust mit Lauchgemüse und Kartoffelplätzchen
1. Course The breast with leek and Pommes Macaire

2. Gang Die Keule mit Tagliatelle, Waldpilzen und Trüffeljus
2. Course The leg with Tagliatelle, mushrooms and truffled sauce

Käse / Dessert

Auswahl von italienischem Rohmilchkäse von Eros Buratti aus Intra
und von Rolf Beeler - das Beste, was einem Schweizer Käse passieren kann 18,00
Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Frisch & Fruchtig zusammengestellt 16,00
Trio von Sorbets und Eiscremes mit Aromen
Fresh & Fruity Variation
Homemade Sorbet and ice cream with surprise

Muscovado – Zucker Canneloni gefüllt mit Schokoladen – Espresso Schaum 18,00
auf Rhabarberkompott und Erdbeermarksorbet
Muscovado –sugar Canneloni
stuffed with chocolate–espresso foam on a rhubarb compote with strawberry sorbet

In Rum glasierte Ananas mit Madagaskar Vanille 18,00
und Tonka – Bohneneis mit Kokoschips
In Rum glazed pineapple with Madagaskar Vanilla and Tonka ice cream with coconut chip