



# 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

## Weißer Spargel vom Spargelhof Schneider aus Iffezheim *White asparagus from Iffezheim*

### Spargelvorspeise

Lauwarmer Spargelsalat 25,00  
mit pochiertem Landei, Parmaschinken und Salsa Verde  
*Lukewarm asparagus salad poached egg, Parma ham and Salsa Verde*

Spargelspitzen in Trüffelvinaigrette 32,00  
mit Kalbsbries, Hummer und Kalbsbäckchen Raviolo  
*With truffled vinaigrette marinated asparagus tips with sweet bread, lobster and veal cheek Raviolo*

### Suppe

Cremesuppe von Spargelspitzen mit konfiertem Schottischem Wildlachs 16,00  
*Creamy asparagus soup with Scottish wild salmon*

### Warme Spargelvorspeise

Zweierlei gebratenem Spargel mit Thunfisch, Ingwer und Sesamaromen 36,00 42,00  
*Duo of asparagus with tuna, ginger and sesame*

Überbackener Spargel mit Atlantik Hummer und Morcheln 45,00 52,00  
*Gratinated asparagus with Atlantic lobster and morels*

## Verschiedene Spargelgerichte – Variation of asparagus

Premium Spargel mit altem Parmesan überbacken 24,00 29,00  
*Premium asparagus with Parmesan cheese*

Premium Spargel mit Parmaschinken von Silario 29,00 34,00  
*Premium asparagus with Parma Ham Silario*

Premium Spargel mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs 29,00 34,00  
*Premium asparagus with home smoked wild salmon*

Premium Spargel mit gebratenem Fisch vom Markt je nach Angebot 45,00  
*Premium asparagus with roasted catch of the day*

Premium Spargel mit gebackenem Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 43,00  
*Premium asparagus with „Wiener Schnitzel“ of veal*

Premium Spargel mit Kalbsfilet oder US Rinderfilet vom Grill 52,00  
*Premium asparagus with grilled filet of veal or beef*

### Wählen Sie aus folgenden Beilagen

Sauce Hollandaise, Portweimoussline, Tomaten - Balsamico Vinaigrette,  
Bärlauchpesto oder zerlassener Butter  
*Sauce Hollandaise, port wine mousseline, tomato – basil vinaigrette, wild garlic pest or melted butter*

Hausgemachten Pfannkuchen oder Neuen Kartoffeln – *Homemade pancakes or potatoes*

## **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**

### **Tatar vom Kalbsfilet mit karamellisiertem Ziegenkäse auf grünem Spargel und Pinienkernsauce**

*Veal tartar with caramelized goat cheese with green asparagus and pine nut sauce*

\*\*\*

### **Mit Olivenöl gebundene Krustentier Bouillabaisse Aiolisauce und Knusperbrot**

*Shell fish Bouillabaisse with Aioli sauce and crispy bread*

\*\*\*

### **Geschmorte Ochsenschwanzravioli in Burgunderjus mit zweierlei Karottengemüse**

*Braised oxtail Ravioli with Burgundy sauce and carrots*

\*\*\*

### **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**

#### **Gefülltes Stubenküken mit Morcheln und Gänseleber auf Frühlingslauchcreme und glasiertem Gemüse**

*With morels and foie gras stuffed chicken with creamy leek and glazed vegetable*

\*\*\*

#### **Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse**

*Variation of Italian and Swiss raw milk cheese*

\*\*\*

#### **Parfait von Eierlikör und Haselnussgeist mit Schoko Crumble auf Erdbeer – Rhabarberkompott**

*Eggnut liqueur parfait and chocolate crumble with hazelnut brandy and strawberry – rhubarb compote*

\*\*\*

#### **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

**Tatar vom Kalbsfilet mit karamellisiertem Ziegenkäse  
auf grünem Spargel und Pinienkernsauce** 26,00

*Veal tartar with caramelized goat cheese with green asparagus and pine nut sauce*

**Zweierlei von der Gänseleber** 30,00

**Gänseleberriegel mit Zartbitterschokolade und Zitrusfrüchten  
und gebratene Gänseleber auf Honig - Zwiebelkonfit**

*Duo of foie gras*

*Terrine of foie gras with dark chocolate and citrus fruits and roasted foie gras with honey – onions confit*

**Blattsalate mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse** 12,50

*Castle salad with balsamic dressing and marinated vegetable*

**Mit Ziegenkäse, Pinien und Taggiasca Oliven** 16,50

*with goat cheese, pine and Taggiasca olives*

**Mit geräuchertem Wildlachs und Senf Dillsauce** 21,50

*with smoked wild salmon and mustard – dill sauce*

### Suppe

**Lammconsomme mit Bärlauchraviolini und Peperoni** 13,00

*Lamb consommé with wild garlic Raviolini and peperoni*

**Mit Olivenöl gebundene Krustentier Bouillabaisse** 18,00

**Aiolisauce und Knusperbrot**

*Shell fish Bouillabaisse with Aioli sauce and crispy bread*

### Pasta

**Geschmorte Ochsenschwanzravioli in Bugunderjus  
und zweierlei Karottengemüse** 28,00 33,00

*Braised oxtail Ravioli with Burgundery sauce and carrots*

## 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

**Gefülltes Stubenkücken mit Morcheln und Gänseleber** 42,00  
**auf Frühlingsslauchcreme und glasiertem Gemüse**  
*With morels and foie gras stuffed chicken with creamy leek and glazed 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**

**US Entrecôte im Ofen gebraten mit Rindermark** Person/per person 48,00  
**auf zweierlei Spargel, Taleggio - Käsekartoffel und Trüffeljus**  
*US Entrecôte with cattle mark, Duo of asparagus, Taleggio – cheese potato and truffle 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*

**Parfait von Eierlikör und Haselnussgeist mit Schoko Crumble** 18,00  
**auf Erdbeer - Rhabarberkompott**  
*Eggnut liqueur parfait and chocolate crumble with hazelnut brandy and strawberry – rhubarb compote*

**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*