



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,
Marcel Leisenberg,
Nadine Markof - Chef Patissier

Service

Akash Narula, Aimée Büttel, Narinder Singh
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 mit pochiertem Landei, Parmaschinken und Salsa Verde <i>Lukewarm asparagus salad poached egg, Parma ham and Salsa Verde</i>	25,00
--	-------

Suppe

Cremesuppe von Spargelspitzen mit konfiertem Schottischem Wildlachs <i>Creamy asparagus soup with Scottish wild salmon</i>	16,00
---	-------

Warme Spargelvorspeise

Überbackener Spargel mit Atlantik Hummer und Pfifferlingen <i>Gratinated asparagus with Atlantic lobster and chanterelles</i>	45,00	52,00
--	-------	-------

Verschiedene Spargelgerichte – Variation of asparagus

Premium Spargel mit altem Parmesan überbacken <i>Premium asparagus with Parmesan cheese</i>	24,00	29,00
--	-------	-------

Premium Spargel mit Parmaschinken von Silario <i>Premium asparagus with Parma Ham Silario</i>	29,00	34,00
--	-------	-------

Premium Spargel mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs <i>Premium asparagus with home smoked wild salmon</i>	29,00	34,00
--	-------	-------

Premium Spargel mit gebratenem Fisch vom Markt je nach Angebot <i>Premium asparagus with roasted catch of the day</i>	45,00
--	-------

Premium Spargel mit gebackenem Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <i>Premium asparagus with „Wiener Schnitzel“ of veal</i>	43,00
---	-------

Premium Spargel mit Kalbsfilet oder US Rinderfilet vom Grill <i>Premium asparagus with grilled filet of veal or beef</i>	52,00
---	-------

Wählen Sie aus folgenden Beilagen

Sauce Hollandaise, Portweimousseline, 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

Marinierter Kabeljau und Wildlachs

in Mojito – Rum Marinade mit Avocado und grünem Spargel

With Mojito marinated cod fish and wild salmon with avocado and green asparagus

Kaltes Sauerampfersüppchen

mit gebackenem Forellen Empanada

Cold sorrel soup with baked trout Empanada

Krustentiertortelloni mit glasierter Jacobsmuschel

auf feiner Erbsencreme und Karottenschaum

Shellfish Tortelloni with glazed scallops on peas creamy and carrots foam

zur Auswahl

Grillierter Heilbutt mit Olivencrumbel

auf Wildkräuterrisotto mit Bresaola und Peperonisugo

Grilled halibut with olive crumble

on wild herb risotto with bresaola and peppers sugo

oder

Luma – Schweinerücken und konfiertes Bauch

auf feinem Bohnenkompott mit Chorizosud

Luma pork with different beans and Chorizo sauce

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse

Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Raffinierte Erdbeer Trilogie mit Moscato d`Asti

Trio of strawberries with Moscato d`Asti

Süße Sommerüberraschung

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

Marinierter Kabeljau und Wildlachs in Mojito – Rum Marinade mit Avokado und grünem Spargel	26,00
<i>With Mojito marinated cod fish and wild salmon with avocado and green asparagus</i>	
Zweierlei von der Gänseleber Gänseleberriegel mit Zartbitterschokolade und Kir Royal Gelée und gebratene Gänseleber auf lauwarmem Pfifferlingsalat	30,00
<i>Duo of foie gras Terrine of foie gras with dark chocolate and Kir Royal jelly and roasted foie gras with chanterelles</i>	
Romanasalat mit Fetakäse, Melonen, Cashew Kerne und Honig Senfdressing	12,50
<i>Romana salad with Feta cheese, melon, Cashew nuts and honey mustard dressing</i>	
Mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs	21,50
<i>with home smoked Scottish Salmon</i>	
<u>Suppe</u>	
Lammconsomme mit Bärlauchraviolini und Peperoni	13,00
<i>Lamb consommé with wild garlic Raviolini and peperoni</i>	
Kaltes Sauerampfersüppchen mit gebackenem Forellen Enpanada	15,00
<i>Cold sorrel soup with baked trout Empanada</i>	
<u>Pasta</u>	
Krustentiertortelloni mit glasierter Jacobsmuschel auf feiner Erbsencreme und Karottenschaum	32,00 38,00
<i>Shellfish Tortelloni with glazed scallops on peas creamy and carrots foam</i>	

Fisch

Grillierter Heilbutt mit Olivencrumbel 38,00 42,00
auf Wildkräuterrisotto mit Bresola und Peperonisugo
Grilled halibut with olive crumble on wild herb risotto with bresaola and peppers sugo

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot pro Person / per person 40,00
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 – Pfifferlingsrisotto und Noilly Prat Sauce
2. Course on creamy fennel Risotto and Noilly Prat sauce

Fleisch

Luma – Schweinerücken und konfierter Bauch 42,00
auf feinem Bohnenkompott mit Chorizosud
Luma pork with different beans and Chorizo sauce

US Entrecôte im Ofen gebraten mit Markkruste 46,00
gedämpftem Ochsenbäckchen Raviolo, grünem Spargel und weißem Pfefferschaum
US Entrecôte with marrow crust, ox cheeks, green asparagus and white pepper foam

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

Holunderblütensüppchen mit Waldbeeren 18,00
Sauerrahm – Basilikum Eis und Vanille Panna Cotta
Elderflower soup with wild berries, soucream – basil ice cream and Panna Cotta

Raffinierte Erdbeer Trilogie mit Moscato d`Asti 18,00
Trio of strawberries with Moscato d`Asti