



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,
Michael Zeitvogel, Marcel Leisenberg,
Nadine Markof - Chef Patissier

Service

Akash Narula, Narinder Singh,
Johanna Lachnicht, Andreas Lorenz und Zoé Raethe

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
hinterher eilen.

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

Für die sinnlichen Momente

Prickelnder Winzersekt mit Limonenlikör, frischer Minze & Bitter Lemon
€ 9,00

Alkoholfreier - Aperitif

Verführerisch – süffig

Apfel Sekt mit Tonic frischer Minze und Ingwer
€ 7,50

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

Il menu di Passione

Lauwarmes Wildlachs Carpaccio mit Tandoori, Glasnudelsalat und Sesamsauce

Carpaccio of wild salmon with Tandoori, glas noodle salad and sesame sauce

Leicht gelierte Tomatenconsommée

mit Tomatenschaum und cremigem Ziegenkäse Eis

Gelled tomato consommé with tomato foam and goat cheese ice cream

Ricotta Limonentortelloni mit Ruccola

auf Krustentierragout mit Gemüse und Pernod

Ricotta – lime Tortelloni with arrugola, shell fish ragout, vegetable and Pernod

zur Auswahl

Bretonischer Rochenflügel in brauner Butter gebraten

mit Kichererbsenpüree, Capperini und Petersilie

In butter roasted skate with mashed chickpeas, cappers and parsley

oder

Zweierlei vom Kalb

Kalbsmedaillon im Forcaccia – Brotmantel mit Tatar vom Kalbsfilet

auf Liebstockelpüree, Pfifferlingen und Minzjoghurt

Medaillon of veal with bread and veal Tartar on creamy lovage with chanterelles and mint yoghurt

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse

Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Valrohna Schokoladencremeux

mit Kardamon - Gewürzkirschen und Fior di Latte Cremeis

Valrhona chocolate cremeux

with cardamom - spice cherries and Fior di Latte ice cream

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

**Lauwarmes Wildlachs Carpaccio mit Tandori,
Glasnudelsalat und Sesamsauce** 24,00

Carpaccio of wild salmon with Tandoori, glas noodle salad and sesame sauce

Zweierlei von der Gänseleber 30,00

**Gänselebertörtchen mit Aprikosen – Ingwer Gelee und Brioche
und gebratene Gänseleber auf warmem Pfifferlingssalat**

Duo of foie gras

Terrine of foie gras with apricot – ginger jelly and Brioche and roasted foie gras with chanterelles salad

Blattsalate mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse 11,00

Salad with balsamic dressing and marinated vegetable

Roh mariniertes Rinderfilet mit körnigem Senf und Pfifferlingen 21,50

raw marinated beef with mustard and chanterelles

Salat von Cocktailtomaten mit Basilikum und Büffelmozzarella 16,50

Salad of cocktail tomatoes with basil and buffalo mozzarella

Suppe

Leicht gelierte Tomatenconsommée mit Tomatenschaum 14,00

und cremigem Ziegenkäse Eis

Gelled tomato consommé with tomato foam and goat cheese ice cream

Pasta

Feine Spaghettini in Olivenölsauce 23,00 28,00

mit Zucchini Blüten, Pfifferlingen, Peperoni und Peccorino al pepe

Homemade Spaghettini with olive oil sauce, Zucchini flower, peppers and Peccorino al pepe

Ricotta Limonentortelloni mit Rucola 36,00 42,00

auf Krustentierragout mit Gemüse und Pernod

Ricotta – lime Tortelloni with arrugola, shell fish ragout, vegetable and Pernod

Fisch

Bretonischer Rochenflügel in brauner Butter gebraten 34,00 39,00
mit Kichererbsenpüree, Capperini und Petersilie
In butter roasted skate with mashed chickpeas, cappers and parsley

Meerwolfsfilet in der Salzkruste gegart 46,00
mit Artischocken, Fenchel, geschmorten Tomaten und Papardelle
Sea bass poached in salt crust with artichokes, fennel, braised tomatoes and Papardelle

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 Pfifferlingsrisotto und Portweinbutter
2. Course on creamy chanterelles risotto and port wine sauce

Fleisch

Zweierlei vom Kalb

Kalbsmedaillon im Forcaccia – Brotmantel mit Tatar vom Kalbsfilet 42,00
auf Liebstockpüree, Pfifferlingen und Minzjohurt
Medaillon of veal with bread and veal Tartar on creamy lovage with chanterelles and mint yoghurt

Rehrücken vom Grill mit BBQ Gewürzjus 45,00
Röstkartoffeln, Waldpilzen, Mais und Heidelbeeren
Grilled rack of venison with BBQ sauce, roasted potatoes, mushrooms, corn and blueberries

Für 2 Personen Die / For two

Rötteles Gourmet Paella pro Person / per person 54,00
Reichhaltige spanische Gemüse - Reispfanne
mit Edelfischen, Schal- und Krustentieren sowie Hühnchen, Chorizo und Kalbsfilet
Roettele's Gourmet Paella with a variation of fish, mussels, shellfish, chicken, veal filet and Chorizo

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

Arabica Espresso – Crème Brûlée 18,00
mit Waldbeeren und Aprikosensorbet
Arabica Espresso – Crème Brûlée with wild berries and apricot sorbet

Valrohna Schokoladencremeux 18,00
mit Kardamon - Gewürzkirschen und Fior di Latte Cremeeis
Valrhona chocolate cremeux with cardamom - spice cherries and Fior di Latte ice cream



WEINGUT *seit 1549*
SCHLOSS NEUWEIER
ROBERT SCHÄTZLE




Röttele's
RESTAURANT & Residenz
im Schloss Neuweier

**laden zu kulinarischen Weinerlebnissen 2018
ins Schloss Neuweier ein**

Unsere Termine

Terrassenparty mit Asia Food am 13. Juli 2018

Cross Over Küche vom Feinsten mit den Aromen Asiens
kombiniert mit saftigen Rieslingen und Sauvignon Blanc

Wild auf Wild am 21. September 2018

Herbstrezepte für Schürzenjäger
mit Steinpilzen, Preiselbeeren, Maronen, Fasan und Hirsch

Das Highlight zum Jahresende am 23. November 2018

Gourmet Schlachtfest „kleine aber feine Schweinereien“

Für Reservierungen und weiteren Informationen stehen wir Ihnen telefonisch
Telefon +49 (0) 7223 / 800 87 0 außer Montag und Dienstag zur Verfügung.

Per Mail: info@armin-roettele.de sind wir täglich erreichbar
(Änderungen vorbehalten)