



Röttele's
Restaurant & Residenz
 im Schloss Neuweier

**Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen
 Am Ostersonntag und Ostermontag von 14 bis 17 Uhr**

Ostermenü

**Gebeizter Schottischer Wildlachs mit Wachholder Gin
 auf geräuchertem Kartoffelstampf und Schnittlauchcreme**

With Juniper Gin marinated Scottish wild salmon on smoked mashed potatoes

Erbisencremesüppchen mit Minzschaum und gebackener Krevettenpraline im Nudelteig

Creamy peas soup with mint foam and baked shrimp roll

zur Auswahl

Meerwolf gebraten mit zweifarbigem Cavatelli in Tomaten-Hummer Sugo

Roasted sea bass with two coloured Cavatelli and tomato – lobster sauce

oder

**Gefülltes Stubenküken mit Morcheln und Gänseleber
 auf Frühlingslauchrisotto und glasiertem Gemüse**

With morels and foie gras stuffed chicken with spring leek risotto and glazed vegetable

zur Auswahl

Variation von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse

Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

oder

**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 € 68,00 Menü mit 4 Gängen € 79,00

Vorspeisen

Blattsalate mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse 12,50

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

Zweierlei von der Gänseleber 30,00

Gänseleberriegel mit Zerbitterschokolade & Zitrusfrüchten, gebratene Gänseleber auf Honig-Zwiebel

Duo of foie gras - Terrine of foie gras with dark chocolate and citrus fruits and roasted foie gras with honey – onions

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot pro Person 39,00

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

Das süße Finale

Kaiserschmarrn mit Bühler Zwetschgenkompott - Kaiserschmarrn with Bühler plums 12,00

Cremiger Eiskaffee mit hausgemachtem Vanilleeis - Creamy ice coffee with vanilla ice cream 8,00

Wir servieren Ihnen auch verschiedene Spargelgerichte – bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter

(Änderungen vorbehalten)