



Röttele's
RESTAURANT & Residenz
im Schloss Neuweier

Die Klassiker der Schlossküche

servieren wir Samstag von 12 bis 14 Uhr

Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 17.30 bis 21 Uhr

Mittwoch und Donnerstag von 17.30 bis 21 Uhr

Das kleine Schloss Menü

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Schlossküche

Small appetizer

Kalbstatar mit Tomaten und Oliven auf Thunfischcreme mit Rosmarin Grissini

Veal Tartar with tomatoes and olives and tuna cream and rosemary Grissini

**Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl
und gedämpftem Entenraviolo mit Ingwer**

Creamy pumpkin soup with pumpkin seed oil, braised duck Ravioli and Ginger

Rinderücken mit Senf-Zwiebelkruste und grünen Bohnen

Rack of beef with onion – mustard crust and green beans

oder

Meerwolf auf feinen Sobanudeln mit Zitronengras Sauce

Sea bass with Soba noodles and lemongras sauce

Vanille Panna Cotta mit Cassisfeigen und Sorbet

Vanilla panna cotta with figs and sorbet

Süße Herbstüberraschung

Sweet autumn surprise

Menü mit 3 Gängen € 39,00 / Menü komplett mit 4 Gängen € 52,00

(Änderungen innerhalb des Schloss Menü sind nicht möglich)

Der Klassiker

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

25,00

mit Parmaschinken, Emmentaler gefüllt auf Rosmarinkartoffeln

Veal Cordon Bleu stuffed with Parma ham, "Emmentaler cheese", and rosemary potatoes

Das süße Finale

Kaiserschmarrn mit Bühler Zwetschgemkompott

12,00

Kaiserschmarrn with Bühler plum compote

Cremiger Eiskaffee mit hausgemachtem Vanilleeis

8,00

Creamy ice coffee with vanilla ice cream

(Änderungen vorbehalten)