



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

Tatar vom Schottischen Fjord Lachs mit Limone und Wildreisblini

Tartar of Scottish salmon with lime and wild rice Blini

Sauerkraut – Rieslingcremesüppchen

mit Kaninchenfilet in Pancetta gebraten

Creamy Sauerkraut – Riesling soup with rabbit filet with Pancetta

Kalbstafelspitz auf Dijon – Senf Stampfkartoffel

und Rote Bete Sauce

Boiled veal with Dijon- mustard mashed potatoes

oder

Doradenfilet auf der Haut gebraten

mit Gemüse garnitur und Estragonsauce

Roasted dorade with vegetable and tarragon sauce

Schokoladen – Trüffel Brownie

mit Quittenkompott und Zimteis

Chocolate Brownies with quince compote and cinnamon ice cream

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)