



**Röttele's**  
**Restaurant & Residenz**  
 im Schloss Neuweier

**Diese Köstlichkeiten servieren wir Ihnen**  
**Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 16 bis 18 Uhr**  
**und Samstag, Sonntag & Feiertag durchgehend von 12 bis 17.30 Uhr**

**Schloss-Lunch**

**Kleine Köstlichkeit aus der Schlossküche**

*Small appetizer*

\*\*\*

**Marinierte Matjesfilet auf Kartoffel-Gurkensalat mit geröstetem Graubrot**

*Marinated Matjes filet with potato – cucumber salad and crispy bread*

\*\*\*

**Im Ofen gebratenes Schweinefilet mit Basilikumkruste  
 mit hausgemachten Papardelle und Auberginenröllchen**

*In the oven roasted filet of pork with basil crust with homemade Papardelle and eggplants*

\*\*\*

**Karamellierter Briocheflan mit marinierten Erdbeeren und Joghurt Eis**

*Caramelized Brioche flan with strawberries and yoghurt ice cream*

\*\*\*

**Süße Frühlingsüberraschung**

*Sweet spring surprise*

**Menü komplett € 37,00 / Menü ohne Dessert € 30,00**

(Änderungen innerhalb des Schloss-Lunch sind nicht möglich)

**Vospeisen**

**Blattsalate mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse** **11,00**

*Castle 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**

**Gänseleberterrinen mit Ananas – Ingwer Chutney und Brioche  
 und gebratene Gänseleber auf warmem Pfifferlingssalat**

*Duo of foie gras - Terrine of foie gras with pineapple – ginger chutney and Brioche and roasted foie gras*

**Der Klassiker**

**Cordon Bleu vom Kalbsrücken** **24,00**

**mit Parmaschinken, Taleggiokäse und Trüffelaromen gefüllt auf Rosmarinkartoffeln**

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

**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 Pfifferlingsrisotto und Portweinbutter**

*2. Course on creamy chanterelles risotto and port wine sauce*

**Das süße Finale**

**Kaiserschmarrn mit frischen Erdbeeren** - Kaiserschmarrn with fresh strawberries **9,80**

**Cremiger Eiskaffee mit hausgemachtem Vanilleeis** - Creamy ice coffee with vanilla ice cream **7,50**

**Gerne servieren wir verschiedene Spargelgerichte (Spargelhof Schneider Iffezheim) durchgehend**

(Änderungen vorbehalten)