



**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*

\*\*\*

**Sauerbratenravioli mit Panchetta,  
Croutons und Perlzwiebeln auf geschmortem Wurzelgemüse**  
*“Sauerbraten” Ravioli with Panchetta, Croutons and braised vegetable*

\*\*\*

**Steinpilzcremesüppchen mit Gänselebergnocchi**

*Creamy mushroom soup with foie gras Gnocchi*

\*\*\*

**Gebratene Dorade**

**auf cremigem Limonenrisotto mit Ruccola**

*Roasted dorade on a creamy lime risotto with arrugola*

\*\*\*

**Orangen - Vanille – Panna Cotta mit Basilikumsorbet**

*Orange – vanilla Panna cotta with basil sorbet*

\*\*\*

**Süße Frühlingsüberraschung**

*Sweet spring surprise*

**Menü mit 3 Gängen € 42,00 / Menü komplett mit 4 Gängen € 55,00**

(Änderungen innerhalb des Schloss Menü sind nicht möglich)

#### **Der Klassiker**

**Cordon Bleu vom Kalbsrücken**

**26,00**

**mit Parmaschinken, Emmentaler gefüllt auf Rosmarinkartoffeln**

*Veal Cordon Bleu stuffed with Parma ham, “Emmentaler cheese”, and rosemary potatoes*

#### **Das süße Finale**

**Kaiserschmarrn mit Bühler Zwetschgenkompott**

**12,00**

*Kaiserschmarrn with Bühler plum compote*

**Cremiger Eiskaffee mit hausgemachtem Vanilleeis**

**9,00**

*Creamy ice coffee with vanilla ice cream*

(Änderungen vorbehalten)