



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 Köstlichkeiten aus unserer Schlossküche

Small appetizer

Gebratener Seeteufel auf Wok Gemüse mit Wildreis und Thai Curry Sauce

Roasted monk fish with Wok vegetable and Thai Curry Sauce

Im Ofen gebratener Kalbsrücken auf Erbsencreme mit Champagner – Senf Sauce

Rack of veal with peas cream and Champagne – mustard sauce

Kürbiskern-Krokantparfait mit Apfelkühle und Vanillesauce

Pumpkin seed parfait with baked "Apfelkühle" and vanilla sauce

Süße Winterüberraschung

Sweet winter surprise

Menü komplett € 38,00 / Menü ohne Dessert € 31,00

(Änderungen innerhalb des Schloss-Lunch sind nicht möglich)

Vorspeisen

Feldsalat mit Balsamicodressing, Croutons und Speck **12,50**

Lamb's lettuce salad with balsamic dressing, Croutons and bacon

Mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs **21,50**

with home smoked Scottish Salmon

Zweierlei von der Gänseleber **30,00**

Gänseleberterrine mit Quittengelee und Brioche

und gebratene Gänseleber auf Selleriecreme und Quittenkonfit

Duo of foie gras - Terrine of foie gras with white quince jelly, crispy Brioche and roasted foie gras with celery cream

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 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 **9,80**

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

(Änderungen vorbehalten)