



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

Mild geräucherte Entenbrust auf Glasnudelsalat mit süß-saurer Ingwersauce

Lightly smoked duck breast with glas noodle salad and ginger sauce sweet & sour

**Grillierter Thunfisch mit Tomaten, Zucchini und Auberginen
auf Basilikum – Pestopüree und Olivenschaum**

Grilled tuna with tomatoes, zucchini and eggplants on basil – pesto mashed potatoes

Weißer Cappuccinotorte mit Mandelbiscotten, Amarettoerdbeeren und Sorbet

White cappuccino tart with almond biscotti, Amaretto strawberries and sorbet

Süße Frühlingsüberraschung

Sweet spring Surprise

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

(Änderungen innerhalb des Schloss-Lunch sind nicht möglich)

Vorspeisen

Blattsalate mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse

12,50

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

Gänseleberriegel mit Zerbitterschokolade und Zitrusfrüchten

und gebratene Gänseleber auf Honig – Zwiebel Konfit

Duo of foie gras - Terrine of foie gras with dark chocolate and citrus fruits and roasted foie gras with honey – onions

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 marinierten Erdbeeren - Kaiserschmarrn with marinated strawberries 12,00

Cremiger Eiskaffee mit hausgemachtem Vanilleeis - Creamy ice coffee with vanilla ice cream 8,00

Wir servieren Ihnen auch verschiedene Spargelgerichte – bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter

(Änderungen vorbehalten)