



Röttele's
RESTAURANT & Residenz
 im Schloss Neuweier

Schloss-Lunch

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Schlossküche

Small appetizer

Gorgonzola Papardelle mit Culatello Schinken, Zucchini und Pilzen

Gorgonzola Papardelle with Culatello ham, zucchini and mushrooms

Grillierter Iberico Schweinerücken mit Sobrasata Stampfkartoffeln und Bohnengemüse

Grilled rack of Iberico with Sobrasata mashed potatoes and beans

Topfenmousse im Mandelblatt mit sizilianischen Pfirsichen

Fresh cheese mousse with Sicilian peach compote

Süße Winterüberraschung

Sweet winter surprise

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

(Änderungen innerhalb des Schloss-Lunch sind nicht möglich)

Vorspeisen

Blattsalate mit Balsamicodressing, Croutons und Speck

12,50

Salad with balsamic dressing, Croutons and bacon

Mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs

21,50

with home smoked Scottish Salmon

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 Bühler Zwetschgenkompott - Kaiserschmarrn with Bühler plums

12,00

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

8,00

(Änderungen vorbehalten)