



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

Gebratene Eglifilet auf Cous Cous mit BBQ Mayonaise

Roasted perch with Cuos Cous and BBQ Mayonaise

Gefülltes Stubenküken mit Waldpilzen und Rosmarinpolenta

Stuffed chicken with mushrooms and rosemary Polenta

Williamsbirnen Crumble mit Milkschokoladensauce

Pears crumble with chocolate sauce

Süße Sommerüberraschung

Sweet summer 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

Roh mariniertes Rinderfilet mit körnigem Senf und Pfifferlingen **21,50**

raw marinated beef with mustard and chanterelles

Salat von Cocktailtomaten mit Basilikum und Büffelmozzarella **16,50**

Salad of cocktail tomatoes with basil and buffalo mozzarella

Zweierlei von der Gänseleber **30,00**

Gänselebertörtchen mit Aprikosen – Ingwer Gelee und Brioche

und gebratene Gänseleber auf warmem Pfifferlingssalat

Duo of foie gras Terrine of foie gras with apricot – ginger jelly and Brioche and roasted foie gras with chanterelles

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**

(Änderungen vorbehalten)