



**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*

\*\*\*

**Rehfilet mit schwarzer Pfefferkruste auf Balsamicolinsen und Kürbiskernölsauce**

*Venison with black pepper crust on lentils with pumpkin see oil sauce*

\*\*\*

**Konfiertes**

**Konfiertes Lachsfilet auf Soba-Gemüsenudeln und Zitronengras Sauce**

*Salmon filet with Soba – vegetable noodles and lemongras sauce*

\*\*\*

**Crumble vom Boskopapfel mit Vanillesahne**

*Apple crumble with vanilla whipped cream*

\*\*\*

**Süße Herbstüberraschung**

*Sweet autumn surprise*

**Menü komplett € 37,00 / Menü ohne Dessert € 30,00**

(Änderungen innerhalb des Schloss-Lunch sind nicht möglich)

**Vospeisen**

**Feldsalat mit Balsamicodressing, Croutons und Speck** **12,00**

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

**Mit Grillierter Maispoularde, Feigen und Walnüssen** **18,50**

*with grilled chicken, figs and walnuts*

**Mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs** **21,50**

*with home smoked Scottish Salmon*

**Zweierlei von der Gänseleber** **30,00**

**Gänseleberterrinen mit Quittengelee und geröstetem Brioche  
 und gebratene Gänseleber auf Selleriecreme und Quittenkonfit**

*Duo of foie gras*

*Terrine of foie gras with white quince jelly and 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 Pfifferlingsrisotto und Portweinbutter**

*2. Course on creamy chanterelles risotto and port wine sauce*

**Das süße Finale**

**Kaiserschmarrn mit Bühler Zwetschgen - Kaiserschmarrn with „Bühler“ plums** **9,80**

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

(Änderungen vorbehalten)