



Röttele's RESTAURANT & Residenz im Schloss Neuweier

**Bitte beachten Sie
unsere geänderten
Öffnungs- und Küchenzeiten**

NEU - Öffnungszeiten Küche

Samstag, Sonntag und Feiertag von 12 bis 14 Uhr und 17.30 bis 21 Uhr

Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 17.30 Uhr bis 21 Uhr

Ruhetage: Montag und Dienstag (außer an Feiertagen)

Planen Sie an einem dieser Tage eine Veranstaltung so kontaktieren Sie uns bitte telefonisch!

Liebe Schloss - Gäste

mit großer Freude stehen für Sie

Sabine und Armin Röttele, Gastgeber

Matthias Jokerst - Sous-chef
Carlo Soavi, Marcel Leisenberg,
Nadine Markof - Chef Patissier

Service

Akash Narula, Aimée Büttel, Narinder Singh
Andrea Lorenz und Johanna Lachnicht

vom Schloss Team bereit
damit Sie lustvoll schlemmen können.

Damit alle Gäste in Ruhe die Köstlichkeiten
unserer Schlossküche genießen können,
bitten wir Sie Ihre Mobiltelefone und elektrischen
Geräte auszuschalten oder auf lautlos zu stellen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Die Kulinarik der Schlossküche

*Vielfalt und höchste Qualität
verbunden mit dem besten Handwerk
und einem schönen Ambiente,*

dass sind die grundlegenden Elemente unserer Küche.
Wir wollen nichts revolutionieren, nichts neu erfinden oder gar jedem Trend
hinterhereilen.

Wir wollen aber jedem Gericht eine eigene Handschrift auferlegen,
es harmonisch designen, Geschmack und Raffinesse geben und alles
zusammen mit bodenständiger Kochkunst vollenden.

Armin Röttele, Küchenmeister
sowie sein Küchenteam

Die Klassiker der Schlossküche

servieren wir Samstag von 12 bis 14 Uhr

Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 17.30 bis 21 Uhr

Mittwoch und Donnerstag von 17.30 bis 21 Uhr

Das kleine Schloss Menü

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Schlossküche

Small appetizer

Mild geräucherter Kabeljau auf Ratatouille Salat mit Bagna Cauda Sauce

Lightly smoked cod fish with Ratatouille salad and Bagna Cauda sauce

Rote Bete Süppchen mit Mandarinschaum und Quark Nocke

Creamy beetroot soup with Mandarin foam and fresh cheese dumpling

Lammrücken mit Kräuter-Senfkruste auf cremiger Rosmarin Polenta mit Balsamico Jus

Rack of lamb with herb – mustard crust and creamy rosemary Polenta and Balsamico sauce

oder

Sardische Muschelnudeln mit Knoblauch Chili Sauce,

Meeresfrüchten und Ruccola

Sardinian mussel pasta with garlic chili sauce, seafood and rocket

Nougat – Haselnuss Parfait mit Orangen-Vanillesauce

Nougat – hazelnut parfait with orange – vanilla sauce

Süße Herbstüberraschung

Sweet autumn surprise

Menü mit 3 Gängen € 42,00 / Menü komplett mit 4 Gängen € 55,00

(Änderungen innerhalb des Schloss Menü sind nicht möglich)

Der Klassiker

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

25,00

mit Parmaschinken, Emmentaler gefüllt auf Rosmarinkartoffeln

Veal Cordon Bleu stuffed with Parma ham, “Emmentaler cheese”, and rosemary potatoes

Das süße Finale

Kaiserschmarrn mit Bühler Zwetschgempott

12,00

Kaiserschmarrn with Bühler plum compote

Cremiger Eiskaffee mit hausgemachtem Vanilleeis

8,00

Creamy ice coffee with vanilla ice cream

(Änderungen vorbehalten)

Schloss - Aperitif

Fruchtig & Frisch

Schloss Bellini mit Pfirsichmark, Aperol und prickelnder Rieslingsekt und Tonic € 9,00

Alkoholfreier - Aperitif

Verführerisch – süffig Apfelspekt, Limetten-Ingwersirup mit Tonic frischer Minze und Ingwer € 5,50

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

Il menu di Passione

Grilliertes Thunfisch Sashimi mit Frühlingsrolle auf Spitzkohlsalat mit Minze und Ponzu – Mayonaise

Grilled tuna Sashimi with spring roll, cabbage salad with mint and Ponzu sauce

Cremesüppchen von roten Linsen mit Zander und Lardo di colonnata

Creamy red lentils soup with pike perch and Lardo di colonato

Ravioli von Riesenkrevetten mit glasierter Jacobsmuschel auf blauer Blumenkohlcreme und Kräuterschmelze

Prawns Ravioli with glazed scallops and blue cauliflower cream

zur Auswahl

Meerwolf auf der Haut gebraten

mit Bouchot Muscheln in Safran - Fenchelsud und Pulpobruschette

Roasted sea bass with Bouchot mussels with saffron – fennel sud

oder

Rehrücken im Ofen gebraten mit Quitten und schwarzem Pfeffer karamellisiert mit Zwiebeltarte und Kürbiscreme

Rack of venison with quince and black pepper caramelized with onion tart and pumpkin cream

Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse

Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Ingwer Creme Brûlée mit Zitrusfrüchten, Mango-Yuzu Gelee und Basilikum Creme Eis

Ginger Crème Brûlée with citrus fruits, Mango – Yuzu jelly and basil ice cream

Süße Herbstüberraschung

Sweet autumn surprise

Menü mit 3 Gängen € 72,00 Menü mit 4 Gängen € 92,00,

Menü mit 5 Gängen € 105,00 Menü komplett 6 Gänge € 120,00

(Änderungen vorbehalten)

Gerne servieren wir Ihnen zum Menü eine begleitende Weinreise.

**Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie oder Nahrungsunverträglichkeit leiden,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

Genießen Sie auch unsere a la carte Gerichte

Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 18 bis 21 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 bis 14 und 18 bis 21.00 Uhr
(Kleine Änderungen vorbehalten)

Vorspeisen

**Grilliertes Thunfisch Sashimi mit Frühlingsrolle
auf Spitzkohlsalat mit Minze und Ponzu – Mayonaise** 27,00
Grilled tuna Sashimi with spring roll, cabbage salad with mint and Ponzu Sauce

Zweierlei von der Gänseleber 32,00
**Gänseleberterrinen mit Cassisgelee, Zartbitterschokolade und Selleriesalat
und gebratene Gänseleber auf Petersiliencreme**
Duo of foie gras
Terrine of foie gras with white cassis jelly and celery salad and roasted foie gras with parsley cream

**Tatar von der Rinderhüfte mit Parmesan, pochiertem Landei, Kartoffelcreme
und weißem Alba Trüffel** 48,00
Beef Tartar with Parmesan, fried egg and creamy potatoes and white truffle from Alba

Feldsalat mit Crispy Speck, Knoblauchcroutons und Balsamicodressing 12,50
Lamb's lettuce salad with balsamic dressing, Croutons and bacon

Mit hausgeräuchertem Schottischem Wildlachs 21,50
with home smoked Scottish Salmon

Suppe

Wildconsommé mit Waldpilzraviolini, Gnocchi und Gemüse 12,00
Game consommé with mushroom Raviolini, Gnocchi and vegetable

Cremesüppchen von roten Linsen 18,00
mit Zander und Lardo di colonnata
Creamy red lentils soup with pike perch and Lardo di colonnata

Pasta / Risotto

Ravioli von Riesenkrevetten mit glasierter Jacobsmuschel 33,00 38,00
auf blauer Blumenkohlcreme und Kräuterschmelze
Prawns Ravioli with glazed scallops and blue cauliflower cream

**Weißer Alba Trüffel mit / White truffle from Alba served with
Feinen Tagliolini und Parmesanschaum** 48,00 58,00
Homemade Tagliolini and creamy Parmesan chesse foam

Carnaroli Champagner Risotto 48,00 58,00
Carnaroli Champagne Risotto

Hausgemachte Ochsenschwanzravioli mit Selleriecreme 48,00 58,00
Home made oxtail Ravioli with celery cream

Fisch

Meerwolf auf der Haut gebraten **48,00**
mit Bouchot Muscheln in Safran - Fenchelsud und Pulpobruschette
Roasted sea bass with Bouchot mussels with saffron – fennel sud

Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two

Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot **39,00**
Fish from the market **pro Person / per person**

1. Gang **mit Kartoffel - Olivenölcreme und Mediterranem Gemüse**
1. Course with potatoes - olive oil cream and Mediterranean vegetables

2. Gang **auf cremigem Waldpilzrisotto und Langoustinensauce**
2. Course on creamy mushroom Risotto and langoustine sauce

Fleisch

Kalbrücken und Kalbsbries in brauner Butter gebraten **46,00**
mit Kartoffel - Salbei Ravioli, grünen Bohnen und Trüffeljus
Rack of veal with sweet bread roasted in brown butter with potato – sage Ravioli, green beans and truffled sauce

Rehrücken im Ofen gebraten mit Quitten und schwarzem Pfeffer karamellisiert **48,00**
mit Zwiebeltarte und Kürbiscreme
Rack of venison with quince and black pepper caramelized with onion tarte and pumpkin cream

Käse / Dessert

Auswahl von italienischem Rohmilchkäse von Eros Buratti aus Intra
und von Rolf Beeler - das Beste, was einem Schweizer Käse passieren kann **18,00**
Variation of Italian and Swiss raw milk cheese

Cassis - Sorbet mit Pfirsichkompott und Rosé Champagner **14,00**
Cassis Sorbet with peach compote and pink Champagner

Ingwer Creme Brûlée mit Zitrusfrüchten, **18,00**
Mango - Yuzugelee und Basilikum – Rahm Eis
Ginger Creme Brûlée with citrus fruits, Mango – Yuzu jelly and basil ice cream

Tarte vom Boskop Apfel mit Walnüssen, Rosinen, **18,00**
Amarula - Zabayone und Schmandcreme Eis
Tarte of Boskop apple with walnuts, raisins and Amarula – Zabayone and sour cream ice cream

Sonntag, 1. Dezember 2019

Stimmen Sie sich auf die anstehende Adventszeit ein und genießen weihnachtliche Atmosphäre mit einer wunderbaren Weihnachtsgeschichte aus dem Kohlenpott und ein bisschen schräg wird's auch, wenn Martin Seidler (SWR) wieder zum Mikro greift. Aber vor allem wird's auch köstlich mit den unvergleichlichen Kochkünsten des Armin Röttele & seinem Team



Der Auftakt

Beginn um 19.00 Uhr

mit einem Weihnachts-Punch und feinen Köstlichkeiten

1. Advent

Mild geräucherte Entenbrust auf Selleriesalat mit Chutney von Rumtopf Früchten

Weingut Nügelsfürst

2018er Quantum Cuvée trocken Weißburgunder, Riesling, Sauvignon blanc

2. Advent

Meerwolf gebraten mit Fenchel und Rote Bete Ravioli auf weißer Glühweinbutter mit Yuzu

Weingut Andreas Laible, Durbach

2018er Grauburgunder trocken Plauelrain

3. Advent

Hirschkalbsrücken mit Spekulatiuskruste und Cranberries
mit Kürbistarte und Rotkohlcreme

Tenuta Guado Al Tasso, Bolgheri

2015er Il Bruciato – Bolgheri

Weihnachten

Marmoriertes Vanille - Kastanientörtchen
mit Karamelleis und Gewürzorange und Zimtstern

VDP Weingut Ökononmieraat Rebholz, Pfalz

2014er X – Periment Liqueur – Wein

Weihnachtsnaschereien

Preis pro Person € 148,00

Inkl. Aperitif, Weinen zum Menü, Wasser und Espresso

(kleine Änderungen vorbehalten)

Unser Team und wir freuen uns, Ihnen einen unvergesslichen Abend zu bereiten.

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung! Tel: 07223 800 87 0