

CHATEAU
ROYAL



Snacks

Austern Klassisch
Gillardeau, Vinaigrette von grauen Schalotten & Rotweinessig
3 Austern / 21 - 6 Austern / 40

Brot & Begleitung
Keit Sauerteigbrot, geschlagene Nussbutter, Syrakusisches Olivenöl
4,5

Lardo di Monticello Amiata
Feine Scheiben v. Bauchspeck & kalt gepresstes Walnussöl
3

Supplì alla Parmigiana
Gebackene Reiskrokette mit Aubergine, Tomate & Scamorza
1 Stück / 4,5 - 3 Stück / 12

Vorspeisen

Kalmar & Melone
Gekühlter Salat vom gerösteten Mittelmeer Kalmar, Zerbinati Melone und gesalzenem Kohlrabi
16

Bohne & Pistazie
Salat von Ackerbohnen und Sherryessig, Pistazien-Tahin und Lardo
14

Makrele & grünes Gemüse
Crudo mit Römersalatcreme, gegrillte Jungzwiebel und Grüner Apfel
18

Mecklenburgischer Gartensalat
Französische Vinaigrette, samenfeste Gemüse & Hülsenfrüchte
12

Salmorejo
Gekühlter Eintopf aus reifen Fleischtomaten, eingelegtem Ei und Sherryessig
14

Rauchfisch Rillettes
Dill, Kaviar-Velouté und geröstetem Milchbrot
18

Fisch, Fleisch und Pasta

Seeteufel & Beurre Rouge
In Nussbutter geröstet mit Schwarzkirschessig & gebackene Bete
42

Steinbutt & Kapern
An der Gräte geröstet mit Kapernbutter, Tomatenfilets und Zitrone
46

Poussin aux chanterelles
Gegrilltes Mais-Stubenküken mit Geflügelrahm und sautierten Pfifferlingen
42

Ausgewählte Pasta
Frische Pasta mit saisonal wechselnder Sauce
24

Risotto & Petersilie
Grünes Petersilien-Risotto mit geröstetem Zitronensirup und gebratener Wachtelbrust
28

Beilagen

Kleiner Schnittsalat, französische Vinaigrette
8

Samenfestes Ackergemüse in Fassbutter glasiert
8

Weißes Risotto mit lang gereiftem Parmigiano Reggiano
8

Cremig gerührte Steinmühlenpolenta
8

Snacks

Classic Oysters
Gillardeau, Vinaigrette of grey shallots & red wine vinegar
3 Oysters / 21 - 6 Oysters / 40

Bread
Keit sourdough, caramelized whipped butter, extra virgin olive oil
4,5

Lardo di Monticello Amiata
Fine slices of pork belly & cold-pressed walnut oil
3

Supplì alla Parmigiana
Fried rice croquette with eggplant, tomato and Scamorza
1 piece / 4,5 - 3 pieces / 12

Starters

Squid & Melon
Chilled salad of roasted Mediterranean squid, Zerbinati melon, and salted kohlrabi
16

Bean & Pistachio
Salad of broad beans with sherry vinegar, pistachio tahini, and lardo
14

Mackerel & Green Vegetables
Mackerel crudo with romaine lettuce cream, grilled spring onion, and green apple
18

Garden salad from Mecklenburg
French Vinaigrette, heirloom vegetables & legumes
12

Salmorejo
Chilled soup of ripe beefsteak tomatoes, pickled egg and sherry vinegar
14

Smoked fish Rillettes
Dill, caviar Velouté and toasted milk bread
18

From the Sea, Main dishes and Pasta

Monkfish & Beurre Rouge
Roasted in brown butter with black cherry vinegar & roasted beetroot
42

Turbot & Capers
Turbot, roasted, served with caper butter, tomato fillets, and lemon
46

Poussin aux chanterelles
Grilled corn-fed poussin with poultry cream sauce and sautéed chanterelles
42

Pasta of the Day
Fresh Pasta with seasonal changing sauce
24

Parsley Risotto
Vibrant green parsley Risotto, roasted lemon reduction and pan-seared quail breast
28

Side dishes

Small Salad, French Vinaigrette
8

Heirloom vegetables glazed in butter
8

Risotto bianco with aged Parmigiano Reggiano
8

Creamy Polenta from Umbria
8

CHÂTEAU ROYAL

Business Lunch

Mixed Lettuce
French vinaigrette, fresh herbs

Pasta of the day
Seasonally changing sauce
or

Coniglio in Umido
Braised rabbit leg in a fruity tomato sauce
with creamy polenta

Seasonal Sorbet/ Ice Cream

28

Bread & Accompaniments

KEIT sourdough, whipped nut butter, olive oil 4,5

Mixed Lettuce

French vinaigrette & fresh herbs 8/12

Salmorejo

Chilled soup of ripe beefsteak tomatoes, pickled egg and sherry vinegar 14

Squid & Melon

Chilled salad of roasted Mediterranean squid, Zerbinati melon and salted kohlrabi 16

Coniglio in Umido

Braised rabbit leg in a fruity tomato sauce with creamy polenta 26

Crispy pan-fried salmon fillet

on spinach beurre blanc with sun-dried tomatoes and buttery rice 32

Pasta of the day

Seasonally changing sauce 24

CHÂTEAU ROYAL

Business Lunch

Pflücksalat

Französische Vinaigrette, Schnittkräuter

Pasta des Tages

Saisonal wechselnde Sauce

oder

Coniglio in Umido

Geschmorte Kaninchenkeule in

fruchtigem Tomatensugo mit cremiger

Polenta

Saisonales Sorbet/ Ice Cream

28

Brot & Butter

KEIT Sauerteig, geschlagene Nussbutter, Olivenöl extra vergine

4,5

Pflücksalat

Französische Vinaigrette & Schnittkräuter

8/12

Salmorejo

Gekühlter Eintopf aus reifen Fleischtomaten, eingelegtem Ei und Sherryessig

14

Kalmar & Melone

*Gekühlter Salat vom gerösteten Mittelmeer Kalmar, Zerbinati Melone und
gesalzenem Kohlrabi*

16

Coniglio in Umido

Geschmorte Kaninchenkeule in fruchtigem Tomatensugo mit cremiger Polenta

26

Knusprig gebratenes Lachsfilet

Auf Spinat-Beurre-blanc mit getrockneten Tomaten und buttrigen Reis

32

Pasta des Tages

Saisonal wechselnde Sauce

24