



CHÂTEAU
ROYAL

Snacks

Austern Klassisch
Gillardeau, Vinaigrette v. 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

Suppli "dal paese"
Gebackene Reiskrokette mit Weinbergschnecken, lila Knoblauch und glatter Petersilie
1 Stück / 8 - 2 Stück / 15

Vorspeisen

Kartoffel & Eigelb
In brauner Butter confierte Kartoffel-Julienne, Kapernblätter und einer legierten Sauce von Eigelb und Kartoffeln
12

Linsen & Oktopus
Escabeche von bunten Linsen mit geröstetem Mittelmeer-Oktopus und kleinem Kräutersalat
16

Pilgermuschel & Fenchel
Crudo mit gegrilltem Fenchel und leicht gebundenem Muschelsud
18

Mecklenburgischer Gartensalat
Französische Vinaigrette, samenfeste Gemüse & Hülsenfrüchte
12

Kartoffel & Zwiebelgewächse
Geschäumte Vichyssoise und Schnittlauchöl
16

Königswachtel vom Lavasteingrill
Vinaigrette von Colatura di Alici, Zimt & Zitrone
18

Fisch, Fleisch und Pasta

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

Atlantik Wolfsbarsch & Sellerie
Gegrillt, Bisque und Mousseline von geröstetem Wurzelsellerie und piemonteser Haselnüssen
48

Poussin à la grenobloise
Mais-Stubenküken, gegrillt und serviert mit Kapern, Zitrone und Sauerteig Croutons
42

Ausgewählte Pasta
Frische Pasta mit saisonal wechselnder Sauce
24

Risotto ai Crostacei
Gelagerter Rundkornreis in Krustentier-Fumet gekocht mit Safran und lange gereiftem Parmesan
28

Ergänzung: Mittelmeer Carabinero in Aromaten Butter confiert
+21

Risotto Milanese
Gelagerter Rundkornreis in Safra-Fumet gekocht mit lange gereiftem Parmesan
28

Beilagen

Kleiner Schnittsalat, französische Vinaigrette
8

Samenfeste Ackergemüse in Fassbutter glasiert
8

Weißes Risotto mit lange 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 “dal paese”

Fried rice croquette with Escargots, purple garlic and flat-leaf parsley
1 piece / 8 - 2 pieces / 15

Starters

Potato& Egg Yolk

Potato julienne confit in brown butter, with caper leaves & a liaison of egg yolk & potato juice
12

Lentils & Octopus

Escapeche of mixed lentils with roasted octopus & herb salad
16

Scallop & Fennel

Raw marinated with grilled fennel & shellfish jus
18

Garden salad from Mecklenburg

French Vinaigrette, heirloom vegetables & legumes
12

Potatoes & Onions

Foamy Vichyssoise & chive oil
16

King Quail- Lava Stone grilled

Vinaigrette of Colatura di Alici, cinnamon & lemon
18

From the Sea, Main dishes and Pasta

Monkfish & Beurre Rouge

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

Atlantic Sea Bass & Celeriac

Grilled, bisque & mousseline of roasted celeriac & Piedmont hazelnuts
48

Poussin à la grenobloise

young corn-fed chicken, grilled and served with capers, lemon, and sourdough croutons
42

Pasta of the Day

Fresh Pasta with seasonal changing sauce
24

Risotto ai Crostacei

Aged short-grain rice cooked in shellfish stock with saffron and long-aged Parmesan
28

add on: Mediterranean carabinero gently confit in aromatic butter
+21

Risotto Milanese

Aged short-grain rice cooked in saffron fumet with long-aged Parmesan
28

Side dishes

Small Salad, french Vinaigrette

8

Seasonal Vegetables glazed in butter

8

Risotto bianco with aged Parmigiano Reggiano

8

Creamy Polenta from Umbria

8