



CHÂTEAU
ROYAL

Classic Oysters	3 / 6
<i>Gillardeau, Vinaigrette of Grey Shallots & Red Wine Vinegar</i>	21 / 40
Bread	
<i>Keit sourdough, whipped caramelized butter, extra virgin olive oil</i>	3,5
Suppli al Nero	1 / 2
<i>Fried rice croquette, calamari soffritto & sepia ink</i>	8 / 15
Artichoke "Roman Style"	
<i>Filled with parsley & mint, Pecorino DOP cream</i>	16
Red Bell Pepper	
<i>White wine vinegar, fermented oolong, sour cream</i>	9,5
Cucumber & Fennel	
<i>Raw marinated, sour cream, leek scallion, dill</i>	8
Mixed Lettuce	
<i>French vinaigrette & fresh herbs</i>	6,50 / 12
From the Soup Tureen	
<i>Foamed emulsion of local wild herb & white turnips</i>	16
King Quail - Lava Stone grilled	
<i>Vinaigrette of Colatura di Alici, cinnamon & lemon</i>	18
Pasta of the Day	
<i>Fresh pasta with seasonal changing sauce</i>	24
Risotto with Young Fennel	
<i>Aged round grain rice, shellfish jus, citrus beaumé</i>	28
Breton Sea Bass	
<i>Jus legere of roast veal and fennel, small capers & parsley</i>	38
Filet au Poivre	
<i>Heifer fillet, cream of black Urwald pepper & cognac</i>	42
Potato Purée	
<i>Organic Linda potatoes, beurre de Baratte</i>	8
Mixed Vegetables	
<i>Seasonal, glazed in butter</i>	8

Austern klassisch	3 / 6
<i>Gillardeau, Vinaigrette v. grauen Schalotten & Rotweinessig</i>	21 / 40
Brot & Butter	
<i>Keit Sauerteigbrot, geschlagene Nussbutter, Olivenöl extra vergine</i>	3,5
Suppli al Nero	1 / 2
<i>Gebackene Reiskrokette, Calmar Soffritto & Sepia Tinte</i>	8 / 15
Artischocke "Römische Art"	
<i>Gefüllt mit Petersilie & Minze, Creme von Pecorino DOP</i>	16
Rote Spitzpaprika	
<i>Weisweinessig, fermentierter Oolong, Sauerrahm</i>	9,5
Gurke & Fenchel	
<i>Roh mariniert, Schmand, Lauchzwiebel, Dill</i>	8
Pflücksalat	
<i>Französische Vinaigrette & Schnittkräuter</i>	6,50 / 12
Aus der Soupière	
<i>Geschäumte Emulsion von heimischen Wildkräutern & weißen Rübchen</i>	16
Königswachtel vom Lavasteingrill	
<i>Vinaigrette von Colatura di Alici, Zimt & Zitrone</i>	18
Pasta des Tages	
<i>frische Pasta mit saisonal wechselnder Sauce</i>	24
Risotto vom jungem Fenchel	
<i>Gelagerter Rundkornreis, Krustentierjus, Zitrus-beaumé</i>	28
Bretonischer Wolfsbarsch	
<i>leichte Jus von Kalbsbraten & Fenchel, kl. Kapern und Petersilie</i>	38
Filet au Poivre	
<i>Filet von der Färse, Rahm v. schwarzem Urwaldpfeffer & Cognac</i>	42
Kartoffelpüree	
<i>Bio Linda Kartoffeln, Beurre de Baratte</i>	8
Gemischtes Gemüse	
<i>der Saison folgend, in Butterglasur</i>	8