



CHÂTEAU
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

Suppli “alla Cacciatora”
Gebackene Reiskrokette mit Waldpilzen und gereiftem Hirschschinken
1 Stück / 4,5 - 3 Stück / 12

Vorspeisen

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

Saibling & Zwiebel
Gebeizter und leicht geräucherter Bachsaibling, Kürbis Kondiment
mit grünem Pfeffer und Dill
17

Sellerie & Haselnuss
Sellerie aus dem Salzteig, fermentierte bunte Trauben und Haselnussemulsion
15

Mecklenburgischer Gartensalat
Französische Vinaigrette, samenfeste Gemüse & Hülsenfrüchte
12

Kürbis & Marsala
Samtsuppe vom Muskartkürbis mit Marsala-Rosinen und steirischem Kernöl
14

Taube & Waldpilze
Halbe gegrillte Miéral-Taube, gebundene Pilzconsommé,
Wurzelsellerie und Taggiasca-Olive
22

Fisch, Fleisch und Pasta

Wolfsbarsch & reduzierter Rahm
Gegrillter Wolfsbarsch, Velouté von karamellisierter Molke und Topinambur-Mousseline
44

Steinbutt & fermentierte Tomate
An der Gräte geröstet, Butter von konservierten Fleischtomaten der letzten Saison
und gestovter Fenchel mit Safran
42

Leicoma-Schwein & gesäuertes Gemüse
Kotlett am Knochen geröstet, glasiertes Ackergemüse und leichte Senfjus
39

Ausgewählte Pasta
Frische Pasta mit saisonal wechselnder Sauce
24

Risotto & Salbei
Grünes Salbeirisotto, reduzierte Zwetschgenessenz und gegrillte 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

Suppli “alla Cacciatora”

Fried rice croquette with wild mushrooms and aged venison ham
1 piece / 4,5 - 3 pieces / 12

Starters

Squid & Melon

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

Char & Onion

Cured and lightly smoked brook trout, pumpkin condiment with green pepper and dill
17

Celeriac & Hazelnut

Salt-baked celeriac, fermented mixed grapes and hazelnut emulsion
15

Garden salad from Mecklenburg

French Vinaigrette, heirloom vegetables & legumes
12

Pumpkin & Marsala

Velvety Muscat pumpkin soup with Marsala raisins and pumpkin seed oil
14

Pigeon & Wild Mushrooms

Grilled half Miéral pigeon, mushroom consommé, celeriac and Taggiasca olives
22

From the Sea, Main dishes and Pasta

Sea Bass & Reduced Cream

Grilled sea bass, caramelised whey velouté and Jerusalem artichoke mousseline
44

Turbot & Fermented Tomato

Roasted on the bone, fermented tomato butter from the previous season, and saffron-braised fennel
42

Leicoma Pork & Pickeled Vegetables

Bone-in roasted pork chop, glazed root vegetables and light mustard jus
39

Pasta of the Day

Fresh Pasta with seasonal changing sauce
24

Risotto & Sage

Green sage risotto, reduced plum essence and grilled 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

Boef Bourguignon
*Slow-braised beef shoulder in Burgundy
jus with potato purée*

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

Boef Bourguignon
Slow-braised beef shoulder in Burgundy jus with potato purée 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

Boef Bourguignon

Sanft geschmorte Rinderschulter in

Burgunderjus mit Kartoffelpüree

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

Boef Bourguignon

Sanft geschmorte Rinderschulter in Burgunderjus mit Kartoffelpüree

26

Knusprig gebratenes Lachsfilet

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

32

Pasta des Tages

Saisonal wechselnde Sauce

24