



CHÂTEAU
ROYAL

Classic Oysters <i>Gillardeau, Vinaigrette of Grey Shallots & Red Wine Vinegar</i>	3 / 6 21 / 40	Austern klassisch <i>Gillardeau, Vinaigrette v. grauen Schalotten & Rotweinessig</i>	3 / 6 21 / 40
Bread <i>Keit sourdough, whipped caramelized butter, extra virgin olive oil</i>	4,5	Brot & Begleitung <i>Keit Sauerteigbrot, geschlagene Nussbutter, Olivenöl extra vergine</i>	4,5
Lardo di Colonnata <i>Fine slices of pork belly & cold-pressed walnut oil</i>	3	Lardo di Colonnata <i>Feine Scheiben v. Bauchspeck & kalt gepresstes Walnussöl</i>	3
Suppli al Nero <i>Fried rice croquette, calamari soffritto & sepia ink</i>	1 / 2 8 / 15	Suppli al Nero <i>Gebackene Reiskrokette, Calmar Soffritto & Sepia Tinte</i>	1 / 2 8 / 15
Heirloom tomato & cellery <i>Sun-kissed tomato slice with a cellery mayonnaise</i>	9	Fleischtomate & Zeller <i>Tranche von sonnenreifen Tomaten & Sellerie Mayonnaise</i>	9
Cucumber & Fennel <i>Raw marinated, sour cream, Nocellara olives, apricot vinegar & dill</i>	9,5	Gurke & Fenchel <i>Roh mariniert, Schmand, Nocellara Oliven, Aprikosenessig & Dill</i>	9,5
Garden beans & veal tongue <i>Yellow onion Vinaigrette, Sherry & veal tongue, poached Egg</i>	11	Gartenbohne & Kalbszunge <i>Vinaigrette v. gelben Zwiebeln, Sherry & Kalbszunge, pochiertes Ei</i>	11
Garden salad <i>French vinaigrette, heirloom vegetables & legumes</i>	12	Gartensalat <i>Französische Vinaigrette, samenfeste Gemüse & Hülsenfrüchte</i>	12
Aspic à la Royal <i>Slightly gelled beef tea, pickled chanterelles, quark & herbs</i>	12	Glassülze à la Royal <i>Leicht gelierter Ochsentee, eingelegte Pfifferlinge & Kräuterlandrahm</i>	12
Tomato Tarte Tatin <i>Salted fennel honey, Ras el-Hanout, lemon Panna Cotta</i>	12	Tomatentarte Tatin <i>Gesalzener Fenchelhonig, Ras el-Hanout, Zitronen Panna Cotta</i>	12
From the Soup Tureen <i>Foamed emulsion of local wild herbs & white turnips</i>	16	Aus der Soupière <i>Geschäumte Emulsion von heimischen Wildkräutern & weißen Rübchen</i>	16
King Quail - Lava Stone grilled <i>Vinaigrette of Colatura di Alici, cinnamon & lemon</i>	18	Königswachtel vom Lavasteingrill <i>Vinaigrette von Colatura di Alici, Zimt & Zitrone</i>	18
Pasta of the Day <i>Fresh pasta with saisonal changing sauce</i>	24	Pasta des Tages <i>Frische Pasta mit saisonal wechselnder Sauce</i>	24
Risotto alla Genovese <i>Aged round grain rice with basil, Parmigiano Reggiano & broad beans</i>	28	Risotto alla Genovese <i>Genuvesischer Basilikum, Parmigiano Reggiano & dicken Bohnen</i>	28
John Dory & Elderflower <i>Elderflower & Riesling Beurre Blanc, baked white turnips</i>	42	Sankt Petersfisch & Holunder <i>Beurre Blanc von Holunderblüten & Riesling, gebackene weiße Rübchen</i>	42
Sea Bass alla Nicchia <i>Poached in the juice of roasted cherry tomatoes, caper leaves from Pantelleria</i>	42	Wolfsbarsch alla Nicchia <i>Pochiert im Saft von gebackenen Kirschtomaten, Kapernblätter aus Pantelleria</i>	42
Beef Chuck Rib - 80°C / 10h <i>Bound roast jus made froma heirloom tomato varieties and Madeira</i>	38	Blattrippe vom Weiderind - 80°C / 10h <i>Gebundener Bratensaft von alten Tomatensorten und Madeira</i>	38
Various side dishes		Verschiedene Beilagen	
Small Salad / Seasonal Vegetables / Risotto bianco / Polenta	8 each	Kleiner Salat / Saisonales Gemüse / Risotto bianco / Rahmpolenta	je 8