



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 boscaiola"
Gebackene Reiskrokette mit Trompetenpilzen & Pancetta Iberica
1 Stück / 4,5 - 3 Stück / 12

Vorspeisen

Kartoffel & Eigelb
In brauner Butter confierte Kartoffel-Julienne, Kapernblätter mit 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

Provenzalische Fischsuppe
Geröstete Garnelen, Miesmuscheln und glatte Petersilie
18

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

Rochen & Kapern
Gerösteter Flecken-Rochen mit Kapernbutter, Tomatenfilets und Zitrone
42

Poussin aux morilles
Gegrilltes Mais-Stubenküken mit Geflügelrahm und sautierten Spitzmorcheln
42

Ausgewählte Pasta
Frische Pasta mit saisonal wechselnder Sauce
24

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

Ergänzung: Mittelmeer Carabinero in Aromatenbutter confiert
+21

Risotto Milanese
Gelagerter Rundkornreis in Safr-Fumet gekocht mit lange gereiftem Parmesan
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 boscaiola"
Fried rice croquette with trumpet mushrooms & Iberian pancetta
1 piece / 4,5 - 3 pieces / 12

Starters

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

Lentils & Octopus
Escabeche 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

Provençal fish soup
Roasted prawns, mussels and flat-leaf parsley
18

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

Ray & Capers
Roasted spotted ray with caper butter, tomato fillets, and lemon

Poussin aux morilles
Grilled corn-fed poussin with poultry cream sauce and sautéed morels
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 carabinieri 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