



CHÂTEAU  
ROYAL

Oysters <i>Sea buckthorn &amp; herb oil</i>	1/3/6 6/21/40	Austern <i>Sanddorn &amp; Kräuteröl</i>	1/3/6 7/21/40
Bread <i>KEIT sourdough, whipped butter</i>	6,5	Brot <i>KEIT Sauerteig, geschlagene Butter</i>	6,5
Supplì <i>Crispy rice croquette, aged Pecorino</i>	1/2 8/15	Supplì <i>Krosse Reis-Krokette, gereifter Pecorino</i>	1/2 8/15
Ceasar Salad <i>Herb dressing, anchovy, parmesan</i>	16	Ceasar Salat <i>Kräuterdressing, Sardellen, Parmesan</i>	16
Roasted Leek <i>Heggelbach cheese, hazelnut, Verjus</i>	16	Gerösteter Lauch <i>Heggelbach Käse, Haselnuss, Verjus</i>	16
Jerusalem Artichokes & Endive Salad <i>Sunflower seed Tahin, caramelized walnuts</i>	16	Topinambur & Chicorée Salat <i>Sonnenblumenkern Tahin, karamellisierte Walnüsse</i>	16
Burrata Tartine <i>Marinated Kale, sourdough toast</i>	18	Burrata Tartine <i>Marinierter Grünkohl, Sauerteig-Toast</i>	18
Mussel Stew <i>Braised cucumber, mussel sauce, Dill</i>	22	Muschel Eintopf <i>Brandenburger Schmorgurken, Muschelsud, Dill</i>	22
Octopus Skewer <i>Red peper glaze, Yuzu Chimichuri</i>	18	Oktopus Spieß <i>Rote Pfefferglasur, Yuzu Chimichurri</i>	18
Pasta of the day	24	Pasta of the day	24
Pumpkin Risotto <i>Guanciale, sage</i>	30	Kürbisrisotto <i>Guanciale, Salbei</i>	30
Whole Fish	Market price	Fisch im Ganzen	Tagespreis
Onglet <i>Pistachio-Pipián, truffel Jus, braised shallot</i>	36	Onglet vom Rind <i>Pistazien-Pipián, Trüffel-Jus, geschmorte Scharlotten</i>	36
Duroc Pork Chop (450g for 2) <i>Apricot salsa, pickled Kohlrabi</i>	42	Kotelett vom Durocschwein (450g für 2) <i>Aprikosen Salsa, gepickelter Kohlrabi</i>	42
Green Salad	5	Grüner Salat	5
Seasonal Vegetables	8	Saisonales Gemüse	8
Mashed potatoes	8	Kartoffelpüree	8