SNACKS

Austern klassisch *Gillardeau, Vinaigrette von grauen Schalotten, Rotweinessig*	3/21	6/40
Brot & Begleitung *Keit Sauerteigbrot, geschlagene Nussbutter, syrakusisches Olivenöl*		4,5
Lardo di Monticello Amiata *Feine Scheiben vom Bauchspeck, kaltgepresstes Walnussöl*		3
Supplì “alla Cacciatora” *Gebackene Reiskrokette, Waldpilze, gereifter Hirschschinken*	1/4,5	3/12

VORSPEISEN

Cannelloni del Marinaio *Gefüllte Cannelloni mit Jakobsmuschel, Rotgarnele, Krustentierbisque*	16
Saibling & Zwiebel *Gebeizter und leicht geräucherter Bachsaibling, Kürbis-Kondiment mit grünem Pfeffer, Dill*	17
Sellerie & Haselnuss *Sellerie aus dem Salzteig, fermentierte bunte Trauben, Haselnussemulsion*	15
Mecklenburgischer Gartensalat *Französische Vinaigrette, samenfestes Gemüse, Hülsenfrüchte*	12
Kürbis & Marsala *Samtsuppe vom Muskatkürbis mit Marsala-Rosinen, steirischem Kernöl*	14
Taube & Waldpilze *Halbe gegrillte Miéral-Taube, gebundene Pilzconsommé, Wurzelsellerie, Taggiasca-Olive*	22

Allergeninformation auf Nachfrage verfügbar // Preise in EUR inklusive MwSt

HAUPTGÄNGE

Wolfsbarsch & reduzierter Rahm *Gegrillter Wolfsbarsch, Velouté von karamellisierter Molke, Topinambur-Mousseline*	44
Steinbutt & fermentierte Tomate *An der Gräte geröstet, Butter von konservierten Fleischtomaten der letzten Saison, gestovter Fenchel mit Safran*	42
Leicoma-Schwein & gesäuertes Gemüse *Kotelett am Knochen geröstet, glasiertes Ackergemüse, leichte Senfjus*	39
Risotto & Salbei *Grünes Salbeirisotto, reduzierte Zwetschgenessenz, gegrillte Wachtelbrust*	28
Ausgewählte Pasta *Frische Pasta mit saisonal wechselnder Sauce*	24



BEILAGEN

Kleiner Schnittsalat, französische Vinaigrette	8
Samenfestes Ackergemüse in Fassbutter glasiert	8
Weißes Risotto mit lang gereiftem Parmigiano Reggiano	8
Cremig gerührte Steinmühlenpolenta	8

Allergeninformation auf Nachfrage verfügbar // Preise in EUR inklusive MwSt

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*