

CHATEAU
ROYAL



Snacks

Austern klassisch
Gillardeau, Vinaigrette v. grauen Schalotten & Rotweinessig
3 Austern / 21 - 6 Austern / 40

Brot & Begleitung
Keit Sauerteigbrot, geschlagene Nussbutter, Syrakusisches Olivenöl
4,5

Lardo di Colonnata
Feine Scheiben v. Bauchspeck & kalt gepresstes Walnussöl
3

Supplì “dal paese”
Gebackene Reiskrokette mit Weinbergschnecken, lila Knoblauch und glatter Petersilie
1 Stück / 8 - 2 Stück / 15

Vorspeisen

Kürbis in Agrodolce
Roh mariniert in Weißweinessig mit eingelegten Weinbeeren
12

Peperoni e Cozze
Gelbe u. rote Spitzpaprika vom Lavasteingrill mit Bagna Caoda von Miesmuscheln
14

Knurrhahn & Ratatouille
Als Tatar geschnitten und roh mariniert, serviert mit Ratatouille Vinaigrette
16

Mecklenburgischer Gartensalat
Französische Vinaigrette, samenfeste Gemüse & Hülsenfrüchte
12

Kartoffel & Zwiebelgewächse
Geschäumte Vichyssoise und Schnittlauchöl
16

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

Doppelfilet von der Atlantik Rotbarbe
In Olivenöl gebraten mit Samtsauce von roten Spitzpaprika & gesalzenen Zitronen
48

Bouef a la portugaise
Backe vom Chianina Rind, gesotten und serviert in Rotwein-Gemüsesaft
42

Ausgewählte Pasta
Frische Pasta mit saisonal wechselnder Sauce
24

Risotto Viola
Gelagerter Rundkornreis in Rote Bete Saft gekocht mit Espresso & Aceto Balsamico Tradizionale
28

Beilagen

Kleiner Schnittsalat, französische Vinaigrette
8

Samenfeste 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 Colonnata
Fine slices of pork belly & cold-pressed walnut oil
3

Supplì “dal paese”
Fried rice croquette with Escargots, purple garlic and flat-leaf parsley
1 piece / 8 - 2 pieces / 15

Starters

Pumpkin in Agrodolce
Marinated raw in white wine vinegar with pickled grapes and fennel oil
12

Peperoni e Cozze
Yellow and red pointed peppers from the Lava-Stone-Grill
Bagna Caoda of Mussels
14

Gurnard & Ratatouille
Cut as Tartare and marinated, served with Ratatouille Vinaigrette
16

Garden salad from Mecklenburg
French Vinaigrette, heirloom vegetables & legumes
12

Potatoes & Onions
Foamy Vichyssoise & chive oil
16

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

Double Fillet of Atlantic Red Mullet
Pan-fried in olive oil with red pepper sauce & salted lemon
48

Boeuf a la portugaise
Cheek of Chianina beef, simmered and served in red wine vegetable jus
42

Pasta of the day
Fresh Pasta with seasonal changing sauce
24

Risotto Viola
Aged short-grain rice cooked in beetroot juice, with Espresso & Aceto Balsamico Tradizionale
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