

CHÂTEAU ROYAL

Spargelkarte

Spargelsüppchen

geschäumter Spargelrahm, Schnittlauch, Gartenerbsen, Croûtons

klein oder groß

14 / 18,5

Weißer Spargel

Kräutervinaigrette, Dijonsenf, zerdrückte Eier

26

Kochschinken, Erbsen Pistou, gedämpfte La Ratte Kartoffeln, Nussbutter

36

Sauce Béarnaise, gedämpfte La Ratte Kartoffeln

30

Steak vom Kalb in Nussbutter pochiert, Pommes Risolées, Sauce Béarnaise

48

Grüner Spargel

gerösteter Kabeljau, geschäumter Muschelrahm

40

Gilliardeau Oysters <i>daikon radish, citrus melange</i>	1 / 3 / 6 7 / 21 / 40	Gilliardeau Austern <i>Daikonrettich, Zitrus Melange</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
Suppli <i>crispy rice croquette, squid soffritto, sepia ink</i>	1 / 2 8 / 15	Suppli <i>Krosse Reis-Krokette, Kalmar Soffritto, Sepiatinte</i>	1 / 2 8 / 15
Caesar Salad <i>herb dressing, anchovy, parmesan</i>	16	Caesar Salat <i>Kräuter dressing, Sardellen, Parmesan</i>	16
Jerusalem artichokes & Endive salad <i>sunflower seed tahin, caramelized walnuts</i>	16	Topinambur & Endiviensalat <i>Sonnenblumenkerntahin, karamellisierte Walnüsse</i>	16
Burrata <i>escalivada - salad of roasted vegetables, herbs</i>	18	Burrata <i>Escalivada - Salat aus geröstetem Gemüse & Kräutern</i>	18
Mussel Stew <i>braised cucumber, mussel sauce, dill</i>	22	Muscheleintopf <i>Brandenburger Schmorgurken, Muschelsud, Dill</i>	22
Pasta of the Day	24	Pasta des Tages	24
Risotto Rosso <i>roasted peppers, marinated octopus</i>	28	Risotto Rosso <i>geröstete Paprika, mariniertes Oktopus</i>	28
Fish of the Day	<i>Marketprice</i>	Fisch des Tages	<i>Tagespreis</i>
Filet au Poivre <i>beef tenderloin, cognac, peppercorn sauce, chervil</i>	36	Filet au Poivre <i>Rinderfilet, Cognac, Pfeffersoße, Kerbel</i>	36
Green Salad	5	Grüner Salat	5
Mashed Potatoes	8	Kartoffelpüree	8
Seasonal Vegetables	8	Saisonales Gemüse	8