



CHÂTEAU
ROYAL

Classic Oysters	3 / 6	Austern klassisch	3 / 6
<i>Gillardeau, Vinaigrette of Grey Shallots & Red Wine Vinegar</i>	21 / 40	<i>Gillardeau, Vinaigrette v. grauen Schalotten & Rotweinessig</i>	21 / 40
Bread		Brot & Butter	
<i>Keit sourdough, whipped caramelized butter, extra virgin olive oil</i>	3,5	<i>Keit Sauerteigbrot, geschlagene Nussbutter, Olivenöl extra vergine</i>	3,5
Suppli al Nero	1 / 2	Suppli al Nero	1 / 2
<i>Fried rice croquette, calamari soffritto & sepia ink</i>	8 / 15	<i>Gebackene Reiskrokette, Calmar Soffritto & Sepia Tinte</i>	8 / 15
Artichoke "Roman Style"		Artischocke "Römische Art"	
<i>Filled with parsley & mint, Pecorino DOP cream</i>	16	<i>Gefüllt mit Petersilie & Minze, Creme von Pecorino DOP</i>	16
Red Bell Pepper		Rote Spitzpaprika	
<i>White wine vinegar, fermented oolong, sour cream</i>	9,5	<i>Weisweinessig, fermentierter Oolong, Sauerrahm</i>	9,5
Cucumber & Fennel		Gurke & Fenchel	
<i>Raw marinated, sour cream, leek scallion, dill</i>	8	<i>Roh mariniert, Schmand, Lauchzwiebel, Dill</i>	8
Mixed Lettuce		Pflücksalat	
<i>French vinaigrette & fresh herbs</i>	6,50 / 12	<i>Französische Vinaigrette & Schnittkräuter</i>	6,50 / 12
From the Soup Tureen		Aus der Soupière	
<i>Foamed asparagus cream with croutons & chives</i>	14	<i>Geschäumter Spargelrahm mit Croutons & Schnittlauch</i>	14
Candied King Quail		Kandierte Königswachtel	
<i>Vinaigrette of Colatura di Alici, cinnamon & lemon</i>	21	<i>Vinaigrette von Colatura di Alici, Zimt & Zitrone</i>	21
Pasta of the Day		Pasta des Tages	
<i>Fresh pasta with seasonal changing sauce</i>	24	<i>frische Pasta mit saisonal wechselnder Sauce</i>	24
Risotto with Young Fennel		Risotto vom jungem Fenchel	
<i>Aged round grain rice, shellfish jus, citrus beaumé</i>	28	<i>Gelagerter Rundkornreis, Krustentierjus, Zitrus-beaumé</i>	28
Breton Sea Bass		Bretonischer Wolfsbarsch	
<i>Jus from veal roast and sea bass, small capers & parsley</i>	42	<i>Jus von Kalbsbraten und Wolfsbarsch, kl. Kapern und Petersilie</i>	42
Filet au Poivre		Filet au Poivre	
<i>Heifer fillet, cream of black Urwald pepper & cognac</i>	36	<i>Filet von der Färse, Rahm v. schwarzem Urwaldpfeffer & Cognac</i>	36
Potato Purée		Kartoffelpüree	
<i>Organic Linda potatoes, beurre de Baratte</i>	8	<i>Bio Linda Kartoffeln, Beurre de Baratte</i>	8
Mixed Vegetables		Gemischtes Gemüse	
<i>Seasonal, glazed in butter</i>	8	<i>der Saison folgend, in Butterglasur</i>	8