



CHÂTEAU
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

Fleischtomate & Zeller
Tranche von sonnenreifen Tomaten & Sellerie Mayonnaise
9

Gurke & Fenchel
Roh mariniert, Schmand, Nocellara Oliven, Aprikosenessig & Dill
9,5

Fagiolo Verde al Vitello
Vinaigrette v. gelben Zwiebeln, Sherry & Kalbszunge, pochiertes Ei
11

Mecklenburgischer Gartensalat
Französische Vinaigrette, samenfeste Gemüse & Hülsenfrüchte
12

Gelee Royal
Leicht gelierter Ochsente, eingelegte Pfifferlinge & Kräuterlandrahm
12

Aus der Soupière
Samtsuppe von kleinen Kürbissen mit Raz el-Hanout, Salzzitrone & gerösteter Cashew
16

Königswachtel vom Lavasteingrill
Vinaigrette von Colatura di Alici, Zimt & Zitrone
18

Allergen information available upon request // prices in EUR and including VAT

Fisch, Fleisch und Pasta

Sankt Petersfisch & Holunder - Wildfang aus dem Atlantik
Beurre Blanc v. Holunderblüten & Riesling, gebackene weiße Rübchen
42

Dorade alla Nicchia - Handgeangelt
Pochiert im Saft von gebackenen Kirschtomaten, Kapernblätter aus Pantelleria
42

Backe vom Chianina-Rind
in Gemüse-Rotweinsaft gesotten
38

Ausgewählte Pasta
Frische Pasta mit saisonal wechselnder Sauce
24

Risotto alla Genovese
Genuesischer Basilikum, Parmigiano Reggiano & dicke Bohnen
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

Allergeninformation auf Nachfrage verfügbar // Preise in EUR inklusive MwSt

Snacks

Classic Oysters
Gillardeau, Vinaigrette of grey shallots & red wine vinegar
3 Oysters / 21 - 6 Oysters / 40

Bread
Keit sourdough, whipped caramelized butter, extra firgin 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

Heirloom tomato & cellery
Sun-kissed tomato slice with a cellery mayonnaise
9

Cucumber & Fennel
Row marinated, sour cream, Nocellara olives, apricot vinegar & dill
9,5

Fagiolo Verde al Vitello
Yellow onion Vinaigrette, Sherry & veal tongue, poached egg
11

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

Jelly Royal
Slightly gelled beef tea, pickled chanterelles, quark & herbs
12

From the Soup Tureen
creamy pumpkin soup, Raz el-Hanout, roasted cashew, salted lemon
16

King Quail- Lava Stone grilled
Vinaigrette of Colatura di Alici, cinnamon & lemon
18

From the sea, main dishes and Pasta

Wild caught Atlantic John Dory & Elderflower
Elderflower & Riesling Beurre Blanc, baked white turnips
42

Sea bream alla Nicchia
Poached in the juice of roasted tomatoes, caper leafes from Pantelleria
42

Chianini beef cheek
Slowley braised in vegetable and red wine sauce
38

Pasta of the day
Fresh Pasta with saisonal changing sauce
24

Risotto alla Genovese
Aged round grain rice with basil, Parmigiano Reggiano & broad beans
28

Side dishes

Small Salad, french Vinaigrette
8

Seasonal Vegetabeles glazed in butter
8

Risotto bianco with aged Parmigiano Reggiano
8

Creamy Polenta from Umbria
8