



CHÂTEAU
ROYAL

Gilliardeau Oysters <i>Daikon raddish & Citrus Melange</i>	1/3/6 7/21/40	Gilliardeau Austern <i>Daikon Rettich & 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, aged Pecorino</i>	1/2 8/15	Suppli <i>Krosse Reis-Krokette, gereifter Pecorino</i>	1/2 8/15
Ceasar Salad <i>herb dressing, anchovy, parmesan</i>	16	Ceasar Salat <i>Kräuterdressing, Sardellen, Parmesan</i>	16
Roasted Leek <i>heggelbach cheese, hazelnut, Verjus</i>	16	Gerösteter Lauch <i>Heggelbach Käse, Haselnuss, Verjus</i>	16
Jerusalem Artichokes & Endive Salad <i>sunflower seed tahin, caramelized walnuts</i>	16	Topinambur & Chicorée Salat <i>Sonnenblumenkern Tahin, 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	Muschel Eintopf <i>Brandenburger Schmorgurken, Muschelsud, Dill</i>	22
Pasta of the day	24	Pasta of the day	24
Risotto Rosse <i>roasted peppers, marinated octopus</i>	28	Risotto Rosso <i>geröstete Paprika, mariniertes Oktopus</i>	28
Whole Fish	Market price	Fisch im Ganzen	Tagespreis
Onglet <i>pistachio-pipián, truffel jus, braised shallot</i>	36	Onglet vom Rind <i>Pistazien-Pipián, Trüffel-Jus, geschmorte Scharlotten</i>	36
Filet au Poivre <i>beef tenderloin, cognac, peppercorn sauce, chervil</i>	36	Filet au Poivre <i>Rinderfilet, Cognac, Pfeffersoße, Kerbel</i>	36
Milanese (500g for 2) <i>paneed Duroc pork, brown butter, capern, oystermayonnaise</i>	48	Milanese (500g für 2) <i>Duroc Schwein in Panade, Braune Butter, Kapern, Austernmayonnaise</i>	48
Vacherin Mont d'or <i>Onion & Pear compote</i>	23	Vacherin Mont d'or <i>Zwiebel & Birnenkompott</i>	23
Green Salad	5	Grüner Salat	5
Seasonal Vegetables	8	Saisonales Gemüse	8
Mashed potatoes	8	Kartoffelpüree	8