



EINE VERSUCHUNG WERT

# THE ROYAL MENUE

# DIE VERLOCKUNG

## VORSPEISE

### **THUNFISCH SASHIMI & TATAR**

Spargel/Yuzu/Wasabi/Knusper

## SUPPE

### **SPARGELCREME**

Ravioli/Schnittlauchöl/Croutons/Klee

## ZWISCHENGANG

### **„TWIN“ GEDÄMPFTE BRÖTCHEN (BAO BUN)**

Pulled Pork/Röstzwiebeln/Gurke/BBQ

## HAUPTGANG

### **SAIBLING**

Erbse/Spargel/Ravioli/Weiße-Pfeffer Beurre Blanc

oder

### **KALBSFILET**

Bries/Morcheln/Croque Monsieur/Spargel/Bärlauch

## DESSERT

### **RHABARBER KÜSST SAUERRAHM**

Holunderblüte/Klee/Mandelcake/Frischkäse

5- Gang-Menü 95 Euro



DIE ROYALE  
VERSUCHUNG

## APERRO

|   |    |
|---|----|
| <b>DÍEZ ANCHOVIS „SARDELLEN“</b><br>Dose/Homemade Focaccia                    | 16 |
| <b>DON BOCARTE BLUE FIN THUNA</b><br>Dose/Meersalz/Guacamole/Limone/ Focaccia | 18 |
| <b>JAHRGANGS SARDINEN</b><br>Dose/Homemade Focaccia/Aioli                     | 16 |
| <b>GEBACKENE HUHNUGGETS „CHICKEN POPCORN“</b><br>Limone/Asia Dipp/Koriander   | 16 |

## VORSPEISEN

|   |    |
|---|----|
| <b>CEVICHE VOM WILDFANGZANDER</b><br>Süßkartoffel/Koriander/Thai Basilikum/Zwiebel/Portulak | 24 |
| <b>THUNFISCH SASHIMI &amp; TATAR</b><br>Spargel/Yuzu/Wasabi/Avocado/Knusper                 | 24 |
| <b>BEEFTATAR CAESAR STYLE</b><br>Romanasalat/Parmesan/Trüffel/Eigelb                        | 24 |
| <b>FELDSALAT ROYAL</b><br>Wasabi Dressing/Bergkäse/Speck                                    | 11 |





DIE ROYALE  
VERSUCHUNG

## SUPPE

- SPARGELCREME** 12  
Ravioli/Schnittlauchöl/Croutons/Klee
- BOUILLABAISSE 2.0** 16  
Fenchel/Safran/Muschel/Röstbrot/Aioli

## GAUMENFREUDEN...

#dazwischen oder vorweg

- TWIN“ GEDÄMPFTE BRÖTCHEN (BAO BUN)** 12  
Pulled Pork/Röstzwiebeln/Gurke/BBQ
- DIM SUM VON DER ENTE** 22  
Thai Basilikum/Pak Choi/Sesam/Crunch
- JAUSE VON DER BERKEL** 21  
San Daniele Schinken/ Trüffelsalami/Oliven/Focaccia

## ALLGÄU LIEBLING

#VEGETARISCH

- RAVIOLI meets MORCHEL** 27  
Spargel/Eigelb/Parmesan/Erbse/Bärlauchschaum
- DIE GNOCCHIS** 27  
Süßkartoffel/Miso/Fenchel/Burrata/Pinienkerne





DIE ROYALE  
VERSUCHUNG

## FISCH

**SAIBLING** 39  
Erbsen/Spargel/Ravioli/Morcheln/Weiße-Pfeffer Beurre Blanc

**SEEZUNGE** 42  
Kartoffel/Tomate/Spinat/Dauphine/Beurre Blanc

## FLEISCH

**SHORTRIB** 42  
Röstzwiebelcreme/Wilder Brokkoli/Kräutersaitling/BBQ/Knusper

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB** 34  
Kartoffel-Radieschen Salat/Kapern/Zitrone

**KALBSFILET** 42  
Bries/Morcheln/Croque Monsieur/Spargel/Bärlauch

**DER KLASSIKER VOM KOCHBUCH „LAMMFILET“** 38  
Kürbiskernmantel/Kichererbsencurry/Zuckerschote/Minze/Gratin

**BIO KANINCHENRÜCKEN IM SPECKMANTEL** 39  
Lauch/Trüffel/Rösti/Hollandaise/Jus





DIE ROYALE  
VERSUCHUNG

# KLEINE PRINZEN & PRINZESSINNEN

|  |    |
|--|----|
| <b>SPÄTZLE</b><br>Rahmsauce  | 8  |
| <b>HOMEMADE PASTA</b><br>Tomate/Parmesan/Rahm                      | 14 |
| <b>KLEINES SCHNITZEL VOM KALB</b><br>aMAIZing Fries                | 22 |
| <b>HOMEMADE SCHLUTZKRAPFEN</b><br>Parmesan/Nussbutter/Schnittlauch | 19 |





DIE ROYALE  
VERSUCHUNG

## SEELENSÜSS

|   |    |
|---|----|
| <b>RHABARBER KÜSST SAUERRAHM</b>          | 18 |
| Holunderblüte/Klee/Mandelcake/Frischkäse  |    |
| <b>TIRAMISU 2.0</b>                       | 18 |
| Schokolade/Mascarpone/Cantuccini/Himbeere |    |
| <b>CREME BRULÉE VON DER VANILLE</b>       | 14 |
| Aprikosensorbet/Milchchip                 |    |
| <b>SORBET TRILOGIE</b>                    | 10 |
| Aus unserer Hausmanufaktur                |    |

## KÄSE

|  |    |
|--|----|
| <b>KÄSEAUSWAHL VON JAMEI LEIBSPEIS KEMPTEN</b> | 17 |
| Schwarze Nuss/Feigensenf/Pan Forte             |    |

## SÜSSWEIN/PORTO...

#das rundet das Dessert oder den Käse ab

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>2016 RIESLING SPÄTLESE</b>      | 7 |
| Weingut Markus Molitor, Mosel      |   |
| <b>2016 PORTWEIN MAURY VINTAGE</b> | 7 |
| Domaine des Enfants, Frankreich    |   |

