



MITTAGSKARTE

A ROYAL  
BREAK

# MITTAGS - MENÜ

## **THUNFISCH SASHIMI & TATAR**

Spargel/Yuzu/Wasabi/Avocado/Knusper

## **SPARGELCREME**

Ravioli/Schnittlauchöl/Croutons/Klee

## **AUSGELÖSTE HÜHNERKEULE**

BBQ/Kartoffelpüree/Lauch a la Creme/ Jus

## **TIRAMISU 2.0**

Schokolade/Mascarpone/Cantuccini/Himbeere

78 Euro



**DIE ROYALE  
VERSUCHUNG**

## VORSPEISEN

<b>THUNFISCH SASHIMI &amp; TATAR</b> Spargel/Yuzu/Wasabi/Avocado/Knusper	24
<b>BEEFTATAR CAESAR STYLE</b> Romanasalat/Parmesan/Trüffel/Eigelb	24
<b>FELDSALAT "ROYAL"</b> Bergkäse/Speck/Wasabi-Dressing *mild	11
<b>BLATTSALAT „KLASSIK“</b> Croutons/Kürbiskerne/ <small>Dressing nach Art des Hauses</small>	11
<b>DON BOCARTE BLUE FIN THUNA</b> Dose/Meersalz/Guacamole/Limone/ Focaccia	18
<b>JAHRGANGS SARDINEN</b> Dose/Homemade Focaccia/Aioli	16

## A GUATE JAUSE

<b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> Zwiebel/Radieschen	14
<b>GEMISCHTE BRETTLJAUSN</b> Speck/Schinken/Bergkäse/Kren Butter und Brot	18
<b>3 STK. WEISSWÜRSTE</b> im Sud/Brot/Süßer-Senf	12
<b>VON DER BERKEL</b> San Daniele Schinken/ Trüffelsalami/Oliven/Focaccia	21



DIE ROYALE  
VERSUCHUNG

## SUPPE

### FLÄDLÉ

Brühe/Schnittlauch

9

### GULASCHSUPPE

„nach Art des Hauses“

9

### SPARGELCREME

Ravioli/Schnittlauchöl/Croutons/Klee

12

### BOUILLABAISSE 2.0

Fenchel/Safran/Muschel/Röstbrot/Aioli

16

## GEHT IMMER...

### DIE POMMES

Parmesan/Trüffelsalz/Aioli Majo

12

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

Pulled Pork/Röstzwiebeln/Gurke/BBQ

12

### DIM SUM VON DER ENTE

Thai Basilikum/Pak Choi/Sesam/Crunch

22

### GEBACKENE HUHNUGGETS „CHICKEN POPCORN“

Limone/Asia Dipp/Koriander

16



Speisen die geteilt werden,  
berechnen wir mit € 2.00.



DIE ROYALE  
VERSUCHUNG

# ALLGÄU-LIEBLING

## SHORTRIB

Röstzwiebelcreme/Wilder  
Brokkoli/Kräutersaitling/BBQ/Knusper

42

## HIMMEL & ERDE

Blutwurst/Kartoffelcreme/Zwiebel/Apfel/  
Beurre Blanc

24

## KALBSFILET

Bries/Morcheln/Croque Monsieur/  
Spargel/Bärlauch

42

## AUSGELÖSTE HÜHNERKEULE

BBQ/Kartoffelpüree/Lauch a la Creme/ Jus

25

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Kartoffel-Radieschen Salat/Kapern/Zitrone

34

## KLEINES SCHNITZEL VOM KALB

aMAIZEing Fries/Preiselbeere/Zitrone

23

## HOMEMADE SCHLUTZKRAPFEN

Spargel a la creme/Eigelb/Morchel/Bärlauchschaum

27

## SEEZUNGE

Kartoffel/Tomate/Spinat/Dauphine/Beurre Blanc

42



DIE ROYALE  
VERSUCHUNG

## DESSERT

**KAISERSCHMARREN IM PFANDL SERVIERT** 19

(Wartezeit: 20. Minuten)

Rosinen/Apfel/Apfelmus

**RHABARBER KÜSST SAUERRAHM** 18

Holunderblüte/Klee/Mandelcake/Frischkäse

**CREME BRULÉE VON DER VANILLE** 14

Aprikosensorbet/Milchchip

**SORBET TRIOLOGIE** 10

Aus unserer Hausmanufaktur

**TIRAMISU 2.0** 18

Schokolade/Mascarpone/Cantuccini/Himbeere

**APFELKÜCHLE** 14

Vanillesoße/Heidelbeeren/ZimtZucker/Crumble

## EIS (Homemade Gelati by Simon)

**PISTAZIE 1.0** 14

Himbeeren/Pistazieneis/Crumble/Sahne

**GRIECHISCHER JOGHURT** 14

Eis/Honig/Granola/Rhabarber

**AFFOGATO** 7

Espresso/Vanilleeis

**MASCARPONE** 14

Vanille & Haselnusseis/

Heidelbeere/Baiser

**WIENER EISKAFFEE** 10

Kaltgerührt/Vanilleeis/Sahne



x  
A ROYAL  
PLACE OF  
HAPPINESS