

Lernen Sie einige der Ureinwohner des nahe gelegenen Parkwaldes kennen, in dem Hunderte von Pflanzenarten leben. Viele von Ihnen finden ihren Weg in die einheimische istrische Küche, die dafür bekannt ist, dass sie die Natur und ihre Früchte wertschätzt. Vielleicht haben Sie das Beste probiert, was weltweit geboten wird, aber Sie haben sicher auch gelernt, dass heutzutage der wertvollste Faktor die Überraschung ist. Beginnen Sie damit, die Geschmacksrichtungen, Düfte und Farben Istriens zu entdecken. Fangen Sie damit an, die Personen zu entdecken, die Ihnen gegenüber am Tisch sitzen und Sie werden eine vollkommen neue Welt entdecken, die Sie genießen können.

*Fate la conoscenza di alcuni degli abitanti originali del vicino parco bosco, che ospita centinaia di specie vegetali. Molte di loro trovano la propria strada no alla cucina istriana locale, nota per il rispetto della natura e dei suoi frutti. Potreste aver provato il meglio che il mondo possa offrire, ma avrete anche imparato che oggi il fattore più prezioso è la sorpresa. Iniziate a scoprire i sapori, i profumi e i colori dell'Istria. Iniziate a scoprire la persona che siede a tavola di fronte a voi e trovate un mondo completamente nuovo per divertirvi.*

*Laurel & Berry*

*Speisekarte*

*Menù*

*In unserem Speisesaal wird den ganzen Tag geschmaust. Unsere Köche bereiten für Sie lokale Signature-Spezialitäten und auserwählte Spezialitäten der Umgebung vor. Gönnen Sie sich ein kulinarisches Erlebnis, das dank des raffinierten Angebots traditioneller regionaler adriatischer und mediterraner Köstlichkeiten, die in einem entzückendem modernen, mit natürlicher Helligkeit ausgefülltem Ambiente serviert werden, Ihren Gaumen verwöhnen wird.*

*Nella nostra sala dapranzo e una festa tutto il giorno. I nostri chef preparano per voi piatti tipici locali e speciality selezionate della zona. Concediti un'esperienza culinaria che coccolery il tuo palato con la squisita offerta di prelibatezze regionali tradizionali dell'Adriatico e del Mediterraneo, servite in uno splendido spazio moderno pieno di luce naturale.*

# Vorspeisen

## Antipasto

Thunfischtatar - Tatar vom Thunfisch aus nachhaltigem Fischfang mit Radieschen, Pflanzenöl, grüner Essenz und Limette	19,00 € 143,16 KN
<i>Tartare di tonno - Tartare di tonno da pescato sostenibile con ravanelli, olio vegetale, essenza verde e lime</i>	
Crudo vom Wolfsbarsch mit Zitronen-Gel, Emulsion aus Zitrusfrüchten, istrischem Öl und eingelegtem Winterrettich	25,00 € 188,36 KN
<i>Crudo di branzino con gel di limone, emulsione di agrumi e olio istriano e daikon in salamoia</i>	
Rindercarpaccio mit einhelegten Birnen, Blauschimmelkäse-Fondue, Blätter und Focaccia	25,00 € 188,36 KN
<i>Carpaccio di manzo con pere sottaceto, fonduta di formaggio erborinato, foglie e focaccia</i>	
Adriatische Scampi in Tempura, Avocado auf Roggen und Truffelmayonnaise	50,00 € 376,73 KN
<i>Gambero adriatico in tempura - avocado su segale e maionese al tartufo pane</i>	

# Vorspeisen

## Antipasto

In Salz gebratene Rote Beete mit frischem Kuhkäse, Kräuter aus der Region und Öl	16,00 €
<i>Barbabietole arrostiti al sale con ricotta vaccina fresca, erbe aromatiche locali e olio</i>	120,55 KN
Burrata aus der Region mit Tomaten aus der Region, Sellerie mit Gin- Tonic-Infusion und Basilikum	17,00 €
<i>Burrata Fatta in casa con pomodori caserecci, sedano infuso con gin tonic e basilico</i>	128,09 KN

# *Geschichten der istrischen tradition Storie della tradizione istriana*

Von Hand gemachte Fuži Nudeln und Trüffeln - ideal zum Teilen 34,00 €  
256,17 KN  
*Fuži fatti in casa, porcini e tartufi*  
*- ideale da condividere*

Pappardelle mit adriatischen Scampi, Scampi-Bisque, Limettenabrieb und Botarga 35,00 €  
263,71 KN  
*Pappardelle con gamberi dell'Adriatico, bisque di gamberi, scorza di lime e bottarga*

Kürbis-Risotto 19,00 €  
143,16 KN  
Klassisch zubereitetes Risotto - gebratener Kürbis und Istrischer Bauchspeck  
*Risotto alla zucca*  
*Risotto classico - Zucca arrosto e Pancetta istriana*



# *Geschichten der istrischen tradition Storie della tradizione istriana*

Oktopus-Risotto	27,00 €
Klassisch zubereitetes Risotto - grüne Kräuter und gegrillter Oktopus	203,43 KN
<i>Risotto al polpo</i> <i>Risotto classico - erbe verdi e polpo alla griglia</i>	
Hausgemacht Gnocchi mit Spargel, Garnelen und istrischer geräucherter Rohschinken Pršut	19,00 € 143,16 KN
<i>Gnocchi fatti in casa con asparagi, gamberetti e prosciutto istriano</i>	
Paccheri	18,00 €
mit geschmortem Rindfleisch, Tomaten-Confit und Burrata	135,62 KN
<i>Paccheri</i> <i>con brasato, pomodori confit e burrata</i>	

# Suppen

## Brodi

Consommé aus istrischen Tomaten	11,00 €
- Grieß und Dillknödel	82,88 KN
<i>Consommé di pomodori istriani– gnocchi di semolino e aneto</i>	
Créme aus adriatischen Garnelen, Wolfsbarsch-Tortellini	31,00 € 233,57 KN
<i>Vellutata di gamberetti dell'Adriatico tortellini di branzino</i>	
Blumenkohl & Trüffel	12,00 €
Blumenkohlcremesuppe mit frisch geriebenem Trüffel und Knochenmark	90,41 KN
<i>Cavolfiore &amp; Tartufo Vellutata di cavolfiore con tartufo rgattugiato fresco e midollo</i>	

# *Spezialitäten des Hauses*

## *Piatti d'autore*

Oktopus	40,00 €
Ragout mit adriatischem Oktopus mit weicher Polenta und Parmesan	301,38 KN
<i>Polpo</i>	
<i>Ragù di Polpo dell'Adriatico Polpo con polenta tenera e parmigiano</i>	
Wolfsbarsch	28,00 €
Adriatischer Wolfsbarsch vom Grill mit Blumenkohl-Varianten, Zitronen-Gel, Kräuteröl	210,97 KN
<i>Branzino</i>	
<i>Branzino dell'Adriatico alla griglia con varietà di cavolfiore, gel di limone, olio alle erbe</i>	
Poussin	24,00 €
Brathähnchen gefüttert mit Mais, geröstetem Kohl und einem Strauß Salat	180,83 KN
<i>Poussin</i>	
<i>Pollo arrosto nutrito con mais, cavolo arrosto e un bouquet di insalata</i>	

# Spezialitäten des Hauses

## Piatti d'autore

Rinderbäckchen vom Boškarin Rind	38,00 €
Geschmorte Rinderbäckchen vom Boškarin Rind mit Süßkartoffelcrème, Jus, Petersilienwurzel glasiert mit Bier und eingelegten Schalotten <i>Guanciale di boškarin</i> <i>Guanciale di boškarin brasato in crema di patate dolci,</i> <i>jus, radice di prezzemolo glassata alla birra e marinata</i>	286,31 KN
Schweinebauch	36,00 €
Bei Niedrigtemperatur gekochter Schweinebauch mit Granny Smith Apfel-Zwiebel-Crème, mit Orangensaft glasierte Karotten, Jus <i>Pancia di maiale</i> <i>Pancia di maiale cotta a fuoco lento con</i> <i>crema di mele Granny Smith e cipolla,</i> <i>carote glassate al succo d'arancia, jus</i>	271,24 KN
Lammhaxe	47,00 €
24 Stunden lang gekochte Lammhaxe mit Ragout aus Wurzelgemüse, Oliven aus der Region und weiße Polenta <i>Stinco di agnello</i> <i>Stinco di agnello cotto 24 ore con ragù di ortaggi</i> <i>a radice, olive nostrane e polenta bianca</i>	354,12 KN

# *Ideal zum Teilen*

## *Ideale per la condivisione*

Chateaubriand	60,00 €
Das Beste vom Kalb, Pilze, Demiglace, Pommes frites, doppelt frittiert	452,07 KN
<i>Chateaubriand</i> <i>Il meglio della carne bovina, dei funghi, del</i> <i>demi-glace, delle patatine con doppia frittura</i>	
Buzara Topf	55,00 €
Ein beliebtes regionales Gericht mit adriatischem Liebreiz mit Scampi, Seehecht und Muscheln aus dem Tagesfang	414,40 KN
<i>Una pentolata di busara</i> <i>Tipico piatto locale, delizia dell'Adriatico, con</i> <i>scampi, nasello e conchiglie del giorno</i>	
Goldbrasse en papilote	45,00 €
Gebratene adriatische Goldbrasse gekocht en papilote mit Ofenkartoffeln, Fenchel, Gemüse und Tomaten aus der Region	339,05 KN
<i>Papillote di orata</i> <i>Orata dell'Adriatico al forno cotta al cartoccio con</i> <i>patate al forno, finocchi, verdure e pomodori nostrani</i>	

# Trost

## Consolazione

Unser Burger - von Hand geschnittener Rindernacken, Rinderbackchen und Rinderschulter, Bloody-Mary-Tomaten, Zwiebel-Bhaji und Blattsalat	20,00 € 150,69 KN
<i>Il nostro hamburger - collo di manzo tritato a mano, guance e scapole, pomodori Bloody Mary, bhaji di cipolla e lattuga</i>	
Sandwich mit einem Schnitzel vom istrischen Boškarin-Rind - Sauerteigbrot, Brie-Käse in Tempura, große Schüssel salziger Kartoffeln	15,00 € 113,01 KN
<i>Panino con bistecca di boskarin - pane di pan lievito, brie in tempura, grande ciotola di patatine salate</i>	
Frittierter adriatischer Fisch und Pommes frites en papilote	29,00 € 218,50 KN
<i>Cartoccio con pesce adriatico fritto e patatine fritte</i>	

# Entzückendes Prelibatezze

Lorbeer-Waldfrucht	10,00 €
Semifreddo, Zitronenbiskuit mit Himbeergel, Roggen-Haferflocken-Crumble, Waldfruchte <i>Semifreddo di alloro e frutti di bosco</i> <i>pan di spagna al limone con gel di lamponi,</i> <i>crumble di segale e farina d'avena, frutti di bosco</i>	75,35 KN
Vanille Crème brûlée, Waldfrüchte, Tonkabohnencracker	10,00 € 75,35 KN
<i>Crème brûlée alla vaniglia, frutti di bosco,</i> <i>cracker con fave di tonka</i>	
Rocher Cremeaux, Schokoerde, gesalzene Karamelleis	12,00 € 90,41 KN
<i>Crèmeux Rocher, terra di cioccolato,</i> <i>gelato al caramello salato</i>	
Die vegane Seite der Geschichte Bitter-süße Schokoladentarte	11,00 € 82,88 KN
<i>Dalla parte dei vegani, Crostata al cioccolato dolce-amaro</i>	

# Entzückendes Prelibatezze

Die vegane Seite der Geschichte 11,00 €  
Rohkuchen mit Waldfrüchten 82,88 KN  
*Dalla parte dei vegani*  
*Tortini crudi ai frutti di bosco*

Die vegane Seite der Geschichte 11,00 €  
Vegane Crème Brûlée, Waldbeeren, Himbeer-Tuille 82,88 KN  
*Dalla parte dei vegani,*  
*Crème brûlée vegana, frutti di bosco, tuille di lamponi*



*Unser Angebot wird vom Prinzip der raffinierten Natur inspiriert und basiert auf lokalen und istrischen Klassikern und kroatischer Fusionskuche. Darüber hinaus führt es auch moderne Elemente mit der Betonung auf Geschirr aus Irdengut und sophistizierte, aber einfache Buffet-Tische oder die Zubereitung der Speisen vor unseren Gästen ein. Das Abendessen wird an Buffet-Tischen serviert, vor den Tischen unserer Gäste zubereitet oder die lokalen Gerichte werden unseren Gästen auf Platten und gemäß dem Tagesangebot serviert (mit einigen zubereiteten Gerichten von den Buffet-Tischen) serviert. Die Speisekarte ist im Grunde lokal und regional gehalten. Für Kinder empfehlen wir die Speisen aus dem Hauptangebot, es sind aber auch „traditionellere“ Gerichte inkl. des Fladenbrots Lepinja nach unserer eigenen Rezeptur erhältlich. Bei der Wahl des Tagesangebotes ist es möglich, auch Speisen zu wählen, die nicht im Angebot enthalten sind. Z.B...*

*La scelta della pietanze, ispirate al principio di una natura raffinata, si basa sui classici locali e istriani e introduce elementi contemporanei con un'enfasi sui rustici set di stoviglie, un tavolo da buffet sofisticato e semplice allo stesso tempo o sulla preparazione dei pasti di fronte agli ospiti. La cena viene servita sui tavoli del buffet, si prepara davanti al tavolo per gli ospiti, o si servono specialità locali agli ospiti su vassoi o secondo l'offerta del giorno (con alcuni piatti pronti a buffet). Il menu è sostanzialmente locale o regionale. Per i bambini si raccomandano piatti dall'offerta principale, ma sono disponibili piatti più tradizionali, compresi i nostri tipici panini. Al momento della scelta dall'offerta del giorno, è anche possibile scegliere i piatti che non sono inclusi nell'offerta. Esempio ...*

<i>Preis für Fisch pro kg</i>	120,00 €
<i>Prezzo del pesce al kg</i>	904,14 KN
<i>Preis für Garnelen oder europäischen Hummer pro kg</i>	140,00 €
<i>Prezzo scampi o astice europeo al kg</i>	1.054,83 KN

Unsere Kaffees und Tees werden nachhaltig angebaut und fair gehandelt.

Unser Fisch und Fleisch stammt aus der Region oder wird zum Schutz der Umwelt nachhaltig gezüchtet.

*Le nostre miscele di caffè e tè provengono da piantagioni coltivate in modo sostenibile e commercializzate in modo equo e solidale.*

*Il nostro pesce e la nostra carne provengono da allevamenti locali o sostenibili che hanno a cuore l'ambiente.*







# Allergeni

	SEDANO E I SUOI PRODOTTI	UOVA E PRODOTTI CHE CON- TENGONO UOVA	CEREALI / GLUTINE	LATTE E I SUOI PRO- DOTTI	PESCE	FRUTTA SECCA	ARACHIDI	SESAMO E PRODOTTI DI SESAMO	SOIA E PRODOTTI DI SOIA	GRANCHI E CROSTA- CEI	SENAPE E PRODOTTI DI SENAPE	MOLLUS- CHI	SOLFITI E PRODOTTI DI ZOLFO	LUPINI E PRODOTTI DI LUPINI
Tartare di tonno		▲	▲	▲	▲			▲	▲				▲	
Crudo di branzino					▲								▲	
Carpaccio di roastbeef				▲										
Tempura di scampi dell'Adriatico		▲	▲	▲				▲	▲	▲			▲	
Barbabietola arrosto in sale				▲										
Burrata	▲			▲										
Fuži fatti in casa	▲	▲	▲	▲									▲	
Pappardelle	▲	▲	▲	▲	▲					▲			▲	
Risotto di zucca	▲			▲										
Risotto verde	▲			▲	▲								▲	
Paccheri	▲	▲	▲	▲										
Gnocchi fatti in casa con asparagi	▲	▲	▲	▲						▲			▲	
Consommé al pomodoro	▲	▲	▲											
Bisque di scampi	▲	▲	▲	▲	▲					▲			▲	
Cavolfiore & tartufi	▲			▲										
Polpo	▲			▲	▲						▲		▲	





# Allergeni

SEDANO E I SUOI PRODOTTI	UOVA E PRODOTTI CHE CON- TENGONO UOVA	CEREALI / GLUTINE	LATTE E I SUOI PRO- DOTTI	PESCE	FRUTTA SECCA	ARACHIDI	SESAMO E PRODOTTI DI SESAMO	SOIA E PRODOTTI DI SOIA	GRANCHI E CROSTA- CEI	SENAPE E PRODOTTI DI SENAPE	MOLLUS- CHI	SOLFITI E PRODOTTI DI ZOLFO	LUPINI E PRODOTTI DI LUPINI
--------------------------------	---	----------------------	---------------------------------	-------	-----------------	----------	-----------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------------	----------------	-----------------------------------	-----------------------------------

---

Crostata al  
cioccolato dolce-  
amaro



---

Tortini crudi ai frutti  
di bosco



---

Crème brûlée  
vegana

