

Es ist leicht, sich dort zu Hause zu fühlen,  
wo deine Sprache gesprochen wird und das Land großzügig ist.  
Hier verschwinden die Unterschiede, die Komplexität schaffen  
und den stolzen Charakter des Menschen geschmiedet haben.

Das Adriatische Meer verbindet uns.

Von Friaul bis Istrien  
tragen wir unsere Koffer voller Geschmäcker und Traditionen,  
um sich den Aromen und Kulturen von dieser Region  
anzuschließen.

Begegnung und Erinnerung.

Schichtung

Tausend Tagen

Einfangung von Leichtigkeit

Frühling 2024

## **ROVINJ**

-Vom Meer umspültes Land-

### **KVARNER SCAMPI**

gedämpftes Ei, Bärlauch und Wildkräuter

*(2, 3, 4, 7)*

### **JAKOBSMUSCHELN**

Brotcreme, Rhabarber und fermentierte Butter

*(1, 4, 7, 14)*

### **FUSILLONI**

Meersalat, Zitrone, schwarzer Knoblauch und Bottarga

*(1, 4, 7)*

### **GEGRILLTER TINTENFISCH**

Risotto und Blumen von der istrischen Küste

*(4, 7, 9, 11, 14)*

### **STEINBUTT**

gebräunt mit Zitrusnoten  
konzentriert, aufgeschlagen mit Zambrattia-Olivenöl und rosa Pfeffer

*(4, 7)*

### **SCHOKOLADE**

Erdbeeren, Algen und Kräuter

*(3, 7, 8)*

Für das Degustationsmenü ist die Teilnahme des gesamten Tisches erforderlich

Das Menü: 170 € p.p.

Weinbegleitung: 85 € p.p.

Auswahl des Sommeliers: 130 € p.p.

Alkoholfreie Begleitung: 55 € p.p.

# **ISTRIEN**

## **-Sonnenverwöhnte Erde-**

### **SPARGEL**

Rhabarber und Feldsprossen  
(3, 6, 7, 10)

### **GEGRILLTE ARTISCHOCKE**

Törtchen und seine Royale  
(1, 3, 7)

### **RAVIOLI**

Ziegenkäse, Mandeln und geröstete Gerste mit Kapuzinerkresse-Sorbett  
(1, 3, 7, 8)

### **KALBSBRIES**

Pelinkovac Karamell und Popcorn  
(1, 3, 7)

### **ISTRISCHES LAMM**

Seetang und Meereskräuter, Kapern und Zitrone  
(7, 10)

### **APFELBLÜTE**

Himbeere und wilder Fenchel  
(1, 3, 7)

Für das Degustationsmenü ist die Teilnahme des gesamten Tisches erforderlich

Das Menü: 170 € p.p.  
Weinbegleitung: 85 € p.p.  
Auswahl des Sommeliers: 130 € p.p.  
Alkoholfreie Begleitung: 55 € p.p.

## **Extra Menu**

Extra Menü: Istrischer Käse € 25 p.P.

## **A' la Carte**

Sie können Gerichte aus dem Degustationsmenü bestellen

(für Tische mit maximal 4 Gästen):

2 Gerichte + Nachspeise pro Person: 120 Euro

3 Gerichte + Dessert pro Person: 150 Euro

Mineral Wasser: Euro 7

Espresso Kaffee: Euro 7

Service und Steuern sind im Preis enthalten.  
Zahlungen erfolgen ausschließlich in Euro.

## Lebensmittelallergene (Europäische Verordnung 1169/2011)

- 1 Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewkerne), Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Aufgrund der genannten Informationen Lebensmittel, die in unserem Restaurant serviert werden, bei der Zubereitung und Lagerung der Speisen kann es zu Kreuzkontakten kommen.

In unserem Restaurant ist das Rauchen verboten