

2021 – 2026

Im Gleichgewicht, wo alles sich verwandelt.

*Dieses Menü feiert ein Jubiläum
und erkundet Essenzialität,
Meerestiefe und istrische Identität.*

ROVINJ / Wasserlinie

wo die Stadt auf das Meer trifft

SCAMPI, APFEL und FENCHEL
Morgendämmerung auf dem Wasser

(2, 3)

TINTENFISCH in SCHWARZ, AJVAR
das Meer begleitet etwas Warmes, Geröstetes, Vertrautes

(7, 11, 14)

RISOTTO mit MIESMUSCHELN, BÄRLAUCH und SAFRAN
rückkehr zu Erinnerungen, essenziell umgesetzt.

(3, 7, 14)

BERNSTEIN MAKRELE mit ZUCCHINI, KUMQUAT, MEERRETTICH

Dynamik an der Wasserlinie

(4, 7)

ZITRONE und LORBEER

zart, fast ätherisch

(3, 7)

ERDBEEREN, TONKABOHNE, ESTRAGON

sanfte Süße

(3, 7)

Für das Degustationsmenü ist die Teilnahme des gesamten Tisches erforderlich

menu: € 230 p.P.

Weinbegleitung : Zwischen Adria und Donau € 110 p.P.

The Somm Selection € 210 p.P.

Ikonen der Alten Welt € 360 p.P.

Alkoholfreie / Low-Alcohol-Begleitung: Botanisch € 75 p.P.

ISTRISCHE Gewebe

Rhythmen der Erde, bewusste Gesten

SPARGEL, HIBISKUS, GRÜNER PFEFFER

Noten, die strecken und gleichzeitig erden

(7)

PILZE, SCHWARZER TRÜFFEL, CASHEWNÜSSE

die stille Ruhe des Motovun Waldes

(7, 8, 9)

KARTOFFELN und MANGOLD

tröstliche Texturen, frische Vertikalität

(1, 3, 7)

GEGRILLTE WACHTEL mit OLIVEN

Kontraste vereint in einer klaren Geste

(1, 3, 7, 10)

ZITRONE und LORBEER

zart, fast ätherisch

(3, 7)

SCHOKOLADE, SANDDORN und JOGHURT

lebendige Landschaft

(1, 7, 8)

Für das Degustationsmenü ist die Teilnahme des gesamten Tisches erforderlich

menu: € 230 p.P.

Weinbegleitung : Zwischen Adria und Donau € 110 p.P.

The Somm Selection € 210 p.P.

Ikonen der Alten Welt € 360 p.P.

Alkoholfreie / Low-Alcohol-Begleitung: Botanisch € 75 p.P.

RÜCKKEHR

À-la-carte-Kreationen, die unsere Geschichte durch regionale Zutaten
und authentische Aromen erzählen.

Mindestens zwei Kreationen pro Person, inklusive Brotauswahl
(für Tische bis zu 5 Personen)

JELLYFISH - Garnele, Tintenfisch, Zucchini und Gewürze € 65

2, 4, 7, 14

SPAGHETTI MIT MEERKRÄUTERN, Butter und Sardellen € 65

1, 3, 4, 7

KARTOFFEL-GNOCCHI mit Bärlauch, Schnittlauch und Kaviar € 75

1, 3, 4, 7

WOLFSBARSCH, auf Steinen gedämpft, mit seinem Rogen und Spinat € 75

3, 4, 10

TONKABOHNENCREME, Obst und Gemüse (*Dessert*) € 45

7, 8, 9

Extra Menu

Aperitif und Amuse Bouche € 40 p.P.

Auswahl an Käsesorten € 25 p.P.

Mineralwasser: € 8

Espresso: € 8

*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 SO₂, 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