



Menü

“DIE GASTRONOMISCHE GESCHICHTE ISTRISIENS”

Kalte Vorspeisen

ISTRISCHER ROHSCHINKEN
LUFTGETROCKNETES SCHWEINSKARREE
ISTRISCHE WURST
ISTRISCHES RINDERFILET („BOŠKARIN“) IN OLIVENÖL
MOSCHUSKRACKEN-SALAT
TINTENFISCH CARPACCIO
MARINIERTER ADRIATISCHER GARNELENSCHWÄNZE
FRISCHE UND AUF EIS GELEGTE ADRIATISCHE MUSCHELN
MARINIERTER SARDELLEN (IN „ŠAVOR“)
MARINIERTES GOLDBRASSENFILET IN MALVASIA-WEIN

Suppen

BOHNENEINTOPF MIT MAIS
RINDERSCHWANZSUPPE MIT FIDELINI FADENNUDELN
KNOBLAUCHSUPPE
ADRIATISCHE EDELFISCHSUPPE

Warme Vorspeisen

RAVIOLI-EINTOPF MIT EINHEIMISCHEN HÄHNCHEN
ISTRISCHE EIERTEIGWARE („PLJUKANCI“) MIT ROHSCHINKEN UND SPARGELN
NUDELN („FUŽI“) MIT RINDFLEISCHGULASCH
GNOCCHI MIT HIRSCHFLEISCH
TAGLIATELLE MIT WEISSEM TRÜFFEL
KABELJAU MIT SELBSTGEMACHTEN ISTRISCHEN NUDELN
ISTRISCHE TEIGWARE („ŠURLE“) MIT GARNELENSCHWÄNZEN
SCHWARZER TINTENFISCH-RISOTTO
EINTOPF MIT DONDOLE- UND MIESMUSCHELN

Hauptgerichte

FRISCHER FISCH AL FORNO MIT KARTOFFELN
ADRIATISCHEGEFÜLLTE KALMARE MIT ROHSCHINKEN UND KÄSE
PELAMIDENFILET MIT ZWIEBELN
ADRIATISCHER FISCHEINTOPF MIT POLENTA
GEBRATENES KITZFLEISCH MIT GEMÜSE
KALBSHACHSE MIT GERSTE AUF ISTRISCHE ART
LAMMSCHAFT MIT GERSTE UND KARTOFFELN
ISTRISCHER STRUDEL MIT FLEISCHFÜLLUNG (OMAS KANAVACA)
TAGLIATA MIT BOŠKARIN-RINDFLEISCH UND TRÜFFELN

Desserts

PINCA U BISKI SÜSSGEBÄCK
SÜSSROLADEN MIT WALLNÜSSEN UND ÄPFELN (POVETICA)
BRANDTEIGKRAPFEN MIT RAKIJA SCHNAPS
LABINER KRAPFEN
BEIGNETS
KAISERSCHMARRN
MOHNSCHNITTEN
APFELSTRUDEL
ISTRISCHE ROTWEINSUPPE
GNOCCHI MIT MARMELADE

Käse

SCHAFSKÄSE
ZIEGENKÄSE
FRISCHKÄSE
KÄSE MIT TRÜFFELN
PAGER KÄSE

Flambierte gerichte

FLAMBIERTES CHATEAUBRIAND (für zwei Personen)
FLAMBIERTES LACHSFILET „BARBARA“
FLAMBIERTES LAMMKARREE IN JOGUHRTSOSSE
FLAMBIERTES WOLFSBARSCHFILET

Flambierte früchte

FLEISCHFONDUE
FISCHFONDUE
FRÜCHTEFONDUE

Fingerfood- tapas

TAPAS MIT SCHINKEN
TAPAS MIT KAVIAR
TAPAS MIT GERÄUCHERTEM LACHS
TAPAS MIT EDELKÄSE
TAPAS MIT TRÜFFELCREME
TAPAS MIT FISCH-PATÉ
TAPAS MIT GÄNSELEBER-PATÉ
TAPAS MIT GARNELENSCHWÄNZEN
TAPAS MIT RICOTTA-FRISCHKÄSE

Salate

FRISCHES SAISONSALAT
TOMATEN
RUCOLLA
FELDSALAT

Vegetarier-ecke

MISO-SUPPE
GERSTEN- UND SPINATSUPPE
GRÜNE NUDELN MIT STEINPILZ UND PINIENKERN-PESTO
GOMOKU-REIS
PANIERTE MOZZARELLA-MEDAILLONS MIT RUCOLLA
FETTUCCINE MIT SHIITAKE-PILZEN UND GERÄUCHERTEM TOFU

Internationale kulinarische spezialitäten

ZARTES RINDERFILET IN BITTERSCHOKOLADENSOSSE UND BALSAMESSIG (mit
Tapenade aus frischem Saisongemüse)
FILE MIGNON (Gedämpftes Kaisergemüse in Butter, Kroketten)
GEBRATENE ENTENBRUST IN SAHNESOSSE MIT EINEN SCHUSS CALVADOS (Glasierter
Karotten, Prinzessinnenkartoffeln, Gefüllte Champignons)
KALBSKARREE IN SAHNESOSSE UND KAPERN (Gebratene Zwiebeln, Folienkartoffeln)
GEPFEFFERTES SCHWEINEFILET (Spanische Soße mit Rotwein, Bratkartoffeln, Überbackene
Tomaten, Grüner Salat mit Blauschimmelkäse und Vinaigrette, knuspriges Baguette)
GARNELEN „CARDINALE“ (Garnelenschwänze in Räucherschinken gedämpft in Butter und
Champagner auf gedämpften Reis mit Safran)
JAKOBSMUSCHELN „FANTASY“ (Flambierte Jakobsmuscheln mit Kartoffelschaum und Blättern
aus schwarzen Trüffeln)

Istrische feinkost

PRÄSENTATION UND DEGUSTATION VON OLIVENÖL
ISTRISCHER RÄUCHERSCHINKEN
KÄSEPALETTE
BOHNENEINTOPF MIT MAIS
HÄHNCHEN-EINTOPF MIT ISTRISCHER EIERTEIGWARE („PLJUKANCI“)
NUDELN MIT TRÜFFELN
RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN
ISTRISCHE WURST UND SCHWEINSKARREE IN MALVASIA-WEIN UND OLIVENÖL
„BOŠKARIN“ RUMPSTEAK AUF WEISSER POLENTE UND RUCOLLA
ISTRISCHE SUPPE
FLAMBIERTE SÜSSE RAVIOLI „LABINSKI KRAFI“

Romantisches abendessen bei kerzenlicht

COUVERT
RINDFLEISCH-CARPACCIO MIT PREISELBEEREN UND WALDSPARGELN (Eingebettet
in Rucolla mit jungfräulichen Olivenöl und Pinienkern-Pesto)
CREME-CAPUCCINO SUPPE AUS GARNELENSCHWÄNZEN
RAVIOLI MIT SHIITAKE-PILZEN IN WALLNUSSOSSO
KALBFLEISCH-MEDAILLONS IN WEISSER TRÜFFELSSO (Mit gedämpften Julienne-
Gemüse und Kastanien-Gnocchis)
SCHOKOLADEN-LAVA MIT FRISCHEN WALDBEEREN

Feinkost der Adria

Couvert
Tintenfisch-Carpaccio eingebettet in Rucolla
Meeresfrüchte-Salat
Marinierte Garnelenschwänze in jungfräulichem Olivenöl
Suppe aus edlem Weißfisch
Schwarzer Risotto mit Sepia garniert mit Kartoffelschaum
Istrische Eierteigware („Pljukanci“) mit Canestrelli und Venusmuscheln
Filet vom adriatischem Wildfisch mit istrischen Räucherschinken
Adriatische Gefüllte Kalmare
Istrische Suppe
Selbstgemachte istrische Süßware

Das Brot und andere Teigwaren sind hausgemacht.

Alle Gerichte werden frisch zubereitet.

Die Weinauswahl für jeden Gang wird mit unseren Sommelier vereinbart.

Wir bitten Sie höflichst Ihren Tisch im Voraus zu reservieren.

Die MwSt. ist mit inbegriffen – Alle Preise sind in der kroatischen Kuna.

Sehr geehrte Kunden, wir teilen Ihnen mit dass im Einklang mit den 8. Artikel des Verbraucherschutzgesetzes, Sie Ihre möglichen Beschwerden an uns per E-Mail oder Fax zusenden können. Nach Kenntnisnahme antworten wir Ihnen schriftlich innerhalb der nächsten 15 Tagen.