

KALTE VORSPEISEN

Marinirani piat H,R

Marinierter Wolfsbarsch frisch filetierter Wolfsbarsch, Honig, Oliven, Rucola, in Zitrusauce

Friška Grdobina H,R

Carpaccio vom Seeteufel in Honig-Zitronensoße mit Zitrusalat

Oktopus-Salat R

Tomaten, Oliven, Weinessig, Olivenöl und ein Hauch hausgemachter Kartoffeln

Morska radost H,N

Carpaccio vom Thunfisch Avocadocreme, Zitronensauce, Petersilienöl, Sesam

Istrischer Rohschinken (Prosciutto)

Rindercarpaccio H,D

Rucola, Grana Padano-Käse, Rettich, Oliventapenade mit Sardellen

Boškarin Istrian style H,D

Istrisches Rindercarpaccio mit Aprikosen, getrockneten Feigen und Grana Padano-Blättern

Tradition auf dem Tisch 200g D (2 Personen)

Wildsalami, Wildschweinwurst, Trüffelwurst, Boškarin-Wurst, Rosmarinwurst
Schafskäse, Trüffelkäse, Teranokäse

Rinder-Tatar (für 2 Personen), A,D,M am Tisch vor den Gästen zubereite

PASTA, RISOTTI, WARME VORSPEISEN

Jakobove kapice alla Cheff D,S

Jakobsmuscheln Püree aus Erbsen und Bohnen mit Speck

Bakin piat A,C,D

Hausgemachte Gnocchi mit Boškarin-Fleisch (istrischer Rindereintopf)

Pljukanci sa Istarskom kobasicom (Pasta Spezialität aus Istrien)A,C,D

Hausgemachte istrische Pasta mit istrischer Wurstsauce und Grana-Padano Käse

Meeresfrüchte Pasta A,C,L,R, H

Traditionelle Pasta aus Istrien, Tagliatelle

Schwarzes Tintenfischrisotto D,G,L

Risotto mit Garnelen D,G,L

Pašta Čakula A,C,T (vegetarisches Gericht)

Pljukanci (hausgemachte istrische Pasta) mit Saisongemüse

Ljetni njoki A,B,C,D (vegetarisches Gericht)

Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen

SUPPEN

Fischsuppe G,H,S,L,C

Dorade, muscheln, mit Knoblauch-Croutons

Frühlingsgemüsesuppe

FISCHGERICHTE

Gegrilltes Wolfsbarsch H

auf Pfannengemüse

Gegrilltes Dorade H

auf Pfannengemüse

Ukusi u škartocu H

Im Ofen zubereitete Dorade im Backpapier mit Kartoffeln, Gemüse, Weißwein, Koriander

Tuna Steak A,D,H,T

Thunfischsteak auf Pfannengemüse, Sauce Hollandaise

Krilo romba D,H,M

Flügel des Steinbutts Babylauch, Senfcreme, Entenconfit, Kulan (picante salami)

Riblja plata (für 2 Personen),H,L,R,S,T

Gemischte Fischplatte, Wolfsbarsch, Dorade, Scampi, Tintenfisch, Jakobsmuscheln mit Gemüse

Gegrilltes Tintenfisch mit auf Pfannengemüse R,T

Fritierter Tintenfisch dazu Pommes R,C

FLEISCHGERICHTE

Boškarin tagliata (Istrischer Ochse) A,C,D

Rinderfilet scheiben geschnitten mit Istrischer Schinken dazu Tagliatelle mit schwarzem Trüffel, Rucola, parmesan,

Gegrilltes Rinderfilet D,T

Kartoffelgratin, geröstete gemischte Gemüse

Gegrilltes Rinderfilet mit schwarzem Trüffel A,D,T

Kartoffelgratin, pochiertes Ei, Gemischte Gemüse, Demi-Glace-Sauce

Hühnerbrust D

Paprikasauce, Kartoffelpüree mit Lauch und knusprigem Speck

Entenbrust D

Linsen mit hausgemachtem Speck in Demi-Glace-Sauce

DRY-AGED RINDFLEISCH

Florentiner Steak für(T-Bone Steak 2 Personen)T

Gereiftes heimisches Fleisch (45 Tage) serviert auf einer heißen Steinplatte bei R-MR-Temperatur, Beilagen sind überbackene Kartoffeln und gegrilltes Gemüse.
Je nach Schnitt kann das Fleisch zwischen 1 und 1,3 Kilogramm wiegen.

SALAT

Caprese-Salat

Gemischter Salat

Grüner Salat

DESSERT

Schokoladenkuchen A,B,C,D

Käsekuchen New Yorker Art A,B,C,D

KÄSE

Schafskäse 100gD

Terrano-Käse 100gD

Trüffelkäse 100gD

Mix Käse 100gD

ALLERGENLISTE:

A - EIER, B - SCHALENFRUCHTE, C - GETREIDE UND GLUTEN, D - MILCH,BUTTER,KÄSE,
E - SOJABOHNEN, F - ERDNUSSE, G - SELLERIE, H - FISCH, L - KRUSTENTIERE, M - SENFKORNER,
N - SESAMKORNER, O - SCHWEFELDIOXID, P - LUPINEN, R - NOLLUSKEN, S – MUSCHELN,T- PILZEN

PREISE SIND IN € - ALLE STEUERN INKLUSIVE.

INFORMATIONEN ZUR EINREICHUNG VON BESCHWERDEN SIND AN DER THEKE ERHALTLICH.