

DEGUSTATIONSMENÜ

Empfehlung des Küchenchefs: 60,00 €
5-Gänge-Menü

Amuse-Bouche, Kalte Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang, Dessert

Kalte Vorspeisen

Gänseleber mit knuspriger Kruste, 25,00 €
alter Essig, Mispel-Aprikosen-Kompott
und gedämpftem Brot

Wagyu-Rindercarpaccio 35,00 €
mit Johannisbeeren, Mizuna,
Holunderbeerenessig und knusprigen
Nüssen

Scampi-Tatar 38,00 €
mit Gurke, Meerfenchel, Limette und
Minzmayonnaise

Gemischter Teller mit rohen 30,00 €
Meeresfrüchten

*Wolfsbarsch-Carpaccio, Schattenfisch-Tatar und
Red-Tuna-Tatak*

Gemischter Teller mit gekochten 25,00 €
Meeresfrüchten

Oktopussalat mit Stockfischcreme und Garnelen

Ceviche vom Gabeldorsch 25,00 €
mit Mandelmilch, Limettengel und
gepuffter Polenta

Wolfsbarsch-Carpaccio 28,00 €
mit grünen Bohnen, Basilikumpesto
und Tomatenessenz

Tataki vom Roten Thunfisch 22,00 €
mit Paprika-Chutney und griechischem
Basilikum, süß-saurer Paprikasauce und
Taggiasca-Oliven-Salat

*Sehr geehrte Gäste, trotz rigoroser Einhaltung von HACCP-Richtlinien und großer
Sorgfalt bei der Kontrolle und Beschaffung immer frischer Zutaten von höchster
Qualität, besteht beim Verzehr roher Meeresfrüchte und Fische noch immer gewisses
Vergiftungsrisiko, da die Zutaten nicht thermisch behandelt sind, womit größere
Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet wird.*

Suppen

Zwiebelsuppe „Ptujski Luk“ 13,00 €
mit Hühnerconsommé, Entenzungen und
Fonduta von gereiftem Montasio-Käse

Tortelli mit Blaukrabbenfüllung in 18,00 €
Krustentierfond

mit gelber Zucchini

Warme Vorspeisen

Carnaroli-Risotto 38,00 €
in Garnellen-Fond mit einer Creme von
gelben Datteltomaten,
Frühlingszwiebelpulver, roher Garnelle
und Garnellen-Mayonnaise

Spaghetti 26,00 €
alle Vongole mit einer Emulsion von
Gurke, Meerfenchel und Zitrone

Paccheri 28,00 €
mit Knurrhahn, eigener Sauce und
Shiso-Öl

Linguine aus Gragnano 28,00 €
mit Krustentierragout, Bisque und
Estragon

Kartoffelgnocchi 25,00 €
mit Ragout vom Krškopolje-Schwein,
Paprika und Liebstöckel

Idrija-Žlikrofi 20,00 €
mit Lammfüllung, Kartoffelcreme,
Sauerrahm und Schnittlauch

Hauptspeisen

Lammfilet 32,00 €
in eigener Sauce mit Myrtenemulsion,
Aubergine und süß-saurer Schalotte

Kalbsfilet 36,00 €
in Milch gegart, Ossobuco-Sauce,
Safranmayonnaise, Kartoffel-Mille-
feuille und in eigenem fermentiertem
Saft glasierte Rote-Bete-Blätter

Wagyu-Tagliata 65,00 €
mit Beurre blanc, gegrillten
Kräuterseitlingen mit Majoran und
Karotten-Mostarda

Steinbuttkelett 37,00 €
mit Erbsen, Pil-Pil-Sauce und Minzöl

Ombrina (Schattenfisch) 36,00 €
mit Salatherzen, Sardellen-Colatura und
Petersiliensauce

Gegrillter Oktopus 30,00 €
mit gelber Paprika, kandierter Zitrone
sowie Salat von Kirschtomaten und
Gurke

Desserts

Tiramisù 10,00 €
mit Kaffee-Kardamom-Sauce

Zitronen-Crostata 8,00 €
mit Zitronencreme und Vanillemilch

Crème brûlée 10,00 €
mit Mandelmilch, Limette und
Waldbeeren

Mousse aus 75 % dunkler Schokolade 10,00 €
mit Erdnuss-Crumble, gerösteten
Aprikosen und gesalzener Erdnusssauce

Gedek 6,00 €

Desserts

Tiramisù 10,00 €
mit Kaffee-Kardamom-Sauce

Zitronen-Crostata 8,00 €
mit Zitronencreme und Vanillemilch

Crème brûlée 10,00 €
mit Mandelmilch, Limette und
Waldbeeren

Mousse aus 75 % dunkler Schokolade 10,00 €
mit Erdnuss-Crumble, gerösteten
Aprikosen und gesalzener Erdnusssauce

Gedek 6,00 €