

# Südliches Flair lässt grüßen

Probieren Sie als Aperitif unseren Bellini (Prosecco)

mit Nektar vom Weingartenpfirsich, das Glas

€ 4,90

## Suppe

**Istrianische Fischsuppe** A, B, D, F, G, H, L, M, N, O, R

mit Garnele, Fisch, Fenchel, Stangensellerie und Sprossen, dazu Baguette

€ 14,00

## Vorspeisen

**Gratinierte Jakobsmuscheln (3 Stk.)** A, B, D, F, G, H, L, N, O, R

auf Blattspinat mit Tomatenbutter und Toast

€ 16,00

**Shrimps Cocktail** A, B, C, D, F, G, H, L, M, N, O, R

mit indischem Curry, Ananas, Wachtelei, dazu Baguette

€ 15,50

## Hauptspeisen

**Spaghetti aglio e olio mit Pepperocini** A, C, L

€ 12,00

**Fuži (Pasta)** A, C, G, L, M, O, R

mit pikantem Wildschweinragout

€ 18,50

**Fritto misto** A, B, C, D, G, L, M, O, R

Calamari, Garnelen, Fisch und Jungzwiebel gebacken,

mit Zitrone und Sauce Tartare

€ 26,00

## **Black Tiger Jumbogarnelen (4 Stk. à 6 dag) und Muscheln** A, B, C, D, F, G, H, O, R

in Buzara-Sauce, dazu Toscana-Weißbrot € 29,00

## **Filets von der Goldbrasse** A, B, C, D, G, L, M, O, R

auf Safranrisotto, mit Fenchel und Tomaten-Vinaigrette € 26,00

## **Bunte Nudeln** A, B, C, D, G, L, O, R

mit Scampis, Shrimps, Pfirsich und Trüffel € 28,00

## **Kalbsrücken** G, H, L, M, O

in Morchelcreme mit Kartoffelauflauf und Blütengemüse € 39,00

## **Lammkronen** G, H, L, M, O

im Thymiansaft mit Selleriepüree und Blattspinat € 45,00

## **Desserts**

### **Crêpes Caramel** A, C, E, G, H, O

mit Nusseis und Mandeln € 8,50

### **Weißes und dunkles Schokomousse mit Beeren** C, F, G, O

€ 10,50

## **Weinempfehlung**

01 2021 Malvasier

1 Glas /Fl. 0,7 l

€ 5,50/€ 32,00