

# TRADITIONELLES FISCHMENÜ

## FISCHTATAR

*Sojasauce, Orangengel und Wasabi-paste*

## EDELFISCH-LASAGNE

*Mornaysauce, Kirschtomaten- und Olivenpesto*

## FISCHFILET MIT AROMATISCHER KRÄUTERKRUSTE

*saisonale Beilage*

## NACHSPEISE

- 320 KN -



# AUSWAHL AN KALTEN UND WARMEN SPEISEN

- FÜR 2 PERSONEN -

## FISCHTATAR, WOLFSBARSCHCARPACCIO, MOSCHUSKRAKESALAT UND MARINADE

*Sojasauce, Orangengel und Wasabi-paste, Zitrus- und Olivenöl-Emulsion, Olivenpulver*

## GARNELENSPIESSE, FRITTO MISTO, GRATINIERTER MIESMUCHELN, TÄGLICHE AUSWAHL AN FRISCHEN FISCH IN AROMATISCHER KRÄUTERKRUSTE

*Julienne - Gemüse*

- 390 KN -

# RAW BAR

## AUSWAHL AN ROHEN KALTEN VORSPEISEN

*Sashimi, Carpaccio, Tatar, Scampi, Raue Venusmuscheln und Auster*

- FÜR 2 PERSONEN -

395 KN

## KVARNER-SCAMPITATAR

*Quark, Zitronen-Emulsion*

225 KN

## ROHE HVARNER-SCAMPI AUS DEM AQUARIUM

*300 gr*

180 KN

## GILLARDEAU AUSTER

45 KN

## STON AUSTER

25 KN

## RAUE VENUSMUCHEL

15 KN

## SASHIMI

*Sojasauce, Ingwer und Wasabi-paste*

140 KN

## FISHCARPACCIO

*Zitrus- und Olivenöl-Emulsion, Olivenpulver*

90 KN

**FISCHTATAR**

*Sojasauce, Orangengel und Wasabi-paste*

**90 KN**

**MEDITERRANER SALAT MIT KRAKE**

*Meerfenchel, Kapern, Kirschtomaten und Oliven*

**120 KN**

**„CHAROLAIS“ TATAR**

*- Service am Tisch -*

**- FÜR 2 PERSONEN -**

**220 KN**

**BURRATA**

*Tomaten, Basilikumöl und dehydrierte Oliven*

**65 KN**

**PIŽIĆ PROSCIUTTO AUS SKRADIN**

*100 gr.*

**120 KN**

**PAGER KÄSE**

*100 gr*

**90 KN**

# MEERESFRÜCHTE

## TÄGLICHE AUSWAHL AN FETTFISCHE

*Sardine, Sardelle, Makrele, Stöcker, Bonito*

150 KN / KG

## TÄGLICHE AUSWAHL AN WEISSEN FISCH

*Seehecht, Lammzunge, Rotbarbe*

240 KN / KG

## TÄGLICHE AUSWAHL AN FRISCHEM FISCH VOM FANG

490 KN / KG

## PETERSFISCH / DRACHENKOPF

590 KN / KG

## KVARNER-SCAMPI

590 KN / KG

## HUMMER

790 KN / KG

## TÄGLICHE AUSWAHL AN FRISCHEN MUSCHELN

*Raue Venusmuscheln und Arche Noah-Muscheln*

330 KN / KG

## MIESMUSCHELN

95 KN / KG

## JACOBSMUSCHEL

35 KN

# SUPPEN

## GEMÜSECREMESUPPE

40 KN

## FISCHKRAFTBRÜHE

*Fisch, Krabben, Gemüse und Safran*

60 KN

## SCAMPI BISQUE

*Scampi, Quarkknödel, Basilikumöl, Olivenpulver und Favabohnen*

80 KN



# WARME VORSPEISEN

## RISOTTO ODER HAUSGEMACHTE PASTA MIT KVARNER-SCAMPI

210 KN

## RISOTTO MIT TINTENFISCH

*Olivenöl mit Basilikum*

120 KN

## PACCHERI MIT ADRIA-GARNELEN

*Kirschtomaten und Zucchini*

95 KN

## GARNELEN-EDELFISCH-TEMPURA

110 KN

## EDELFISCH-LASAGNE

*Mornaysauce, Kirschtomaten- und Olivenpesto*

80 KN

## DIM SUM

*Garnelentatar, Sojasauce und orientalische Gewürze*

70 KN

# HAUPTGERICHTE

**TÄGLICHE AUSWAHL AN FRISCHEM FISCH VOM FANG „AL FORNO“**  
*Gemüse, Kartoffeln und mediterrane Gewürze*

**120 KN**

**GEGRILLTES EDELFISCHFILET**  
*Saisonale Beilage*

**160 KN**

**BRUDET-EINTOPF MIT POLENTA**  
*Edelfisch, Miesmuscheln, Garnelen und Raue Venusmuscheln*

**- FÜR 2 PERSONEN -**

**240 KN**

**LAMMKEULE „AL FORNO“**  
*rustikale Kartoffeln und Gemüse*

**110 KN**

**DRY AGED RUMPSTEAK**  
*Parmigiana, rustikale Kartoffeln und Demi-Glace-Sauce*

**160 KN**

**„CHAROLAIS“ LENDE**  
*Parmigiana, rustikale Kartoffeln und Demi-Glace-Sauce*

**180 KN**

**PORTERHOUSE / RIB EYE STEAK**  
*500 gr*

**220 KN**

# BEILAGEN

MANGOLD MIT KARTOFFELN

30 KN

JULIENNE-GEMÜSE

30 KN

RUSTIKALE KARTOFFELN

30 KN

SAISONALER SALAT

30 KN

ALLE PREISE SIND IN KROATISCHEN KUNA AUSGEDRÜCKT UND INKLUSIVE MWST.

SERVICE IST IM PREIS INBEGRIFFEN.

DAS BESCHWERDEBUCH BEFINDET SICH AN DER RECEPTION.

FALLS SIE KEINE RECHNUNG ERHALTEN MUSSEN SIE GETRANKE UND VERZEHR NICHT BEZAHLEN.