

WINTERGERICHTE

mit Urlaubsfeeling

Ablegen

BEEF TATAR
„Surf & Turf“
mit Trüffelcreme &
knusprigem Brot
19

**Festtags-
FISCHSUPPE**
mit Garnelen, Süß- und
Salzwasserfischen, dazu
Sauce Rouille
13

**Quellwasser-
SAIBLING**
über Weinrebenholz
geräuchert, ausgelöst &
mit Oberskren
serviert
21

Auf offener See

**Rosa gebratenes
RINDERFILET**
mit Kürbiskruste,
Erdäpfel-Kürbisgratin &
Madeirasauce
39

**Quellwasser-
SAIBLING**
im Ganzen gebraten,
mit Heurigen Erdäpfeln &
cremigem Blattspinat
29

**Hausgemachte
TRÜFFELPASTA**
mit frisch gehobeltem
istrischen Trüffel &
gegrillten Artischocken
29

**Weltklasse
BRANZINO-FILET**
von Irena Fonda aus
Piran mit
Hummer-Garnelen-
risotto
39

Heimathafen

SCHOKOKUCHEN
mit flüssigem Kern &
Punschorbet
12

**VANILLEKIPFERL-
parfait**
mit Rumtopf
12

KÄSETELLER
mit knusprigem Brot
12

3 Gänge mit Vorspeise oder Suppe: € 55,-
4 Gänge mit Vorspeise und Suppe: € 61,-

Für Weinempfehlungen werfen Sie doch einen
Blick in unsere Weinkarte! Außerdem hilft
Ihnen unser Sommelier gerne weiter!

Als Gedeck servieren wir Ihnen

frisch gebackenes Steinofenbaguette mit hausgemachtem Räucherfischaufstrich, prämiertes Kernölpesto von unserem Kernölbaron Labugger, bestes Olivenöl & unsere hauseigene Spezialgewürzmischung!

4,20 p.P.

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal!

WINTER DISHES

with holiday feeling

Departure

BEEF TATAR
„Surf & Turf“
with truffle cream &
crunchy bread
19

Holiday
FISH SOUP
with prawns, fresh &
saltwater fish, served
with sauce rouille
13

Springwater
CHAR
smoked whole in
grape vine wood, served
deboned & with creamy
horseradish dip
21

On the open sea

Roasted
FILLET OF BEEF
with pumpkin crust,
potato-pumpkin gratin &
Madeira sauce
39

Springwater
CHAR
roasted whole, with
potatoes & creamy
leaf spinach
29

Homemade
TRUFFLE PASTA
with freshly grated
Istrian truffle &
grilled artichokes
29

World class
BRANZINO FILLET
by Irena Fonda from
Piran with
lobster-prawn-risotto
39

Home port

CHOCOLATE CAKE
with melting core &
punch sorbet
12

VANILLA COOKIE
parfait
mit rum pot
12

CHEESE PLATE
with crunchy bread
12

3 courses with starter or soup: € 55,-
4 courses with starter and soup: € 61,-

For wine recommendations take a look at our
wine list. In addition, our sommelier will be
happy to help you.

As cover we serve:

Freshly baked stone oven baguette with homemade smoked fish spread, award-winning pumpkin seed oil pesto from our „pumpkin seed baron“ Labugger, best olive oil & our own special seasoning mix!

4,20 p.P.

For questions about allergens, please talk to our trained staff!