

Kalte Vorspeisen

Austern	Fine de claire	4.90
	Belon oder Gillardeau	5.90
	mit Pumpernickel-Butter-Brot und Schalottenessig	
	<i>A/G/H/O/R</i>	
Fischcarpaccio	vom frischen Tagesangebot mit	18.90
	Tomaten-Concassée und Kapern	
	<i>C/D/O</i>	
Schwertfischcarpaccio	mit Belugalinsen	16.90
	<i>D/O</i>	
Königskrabben	mit Avocado	24.90
	<i>B</i>	
Caviar	mit Butter, Eiern und tostiertem Brot	20g/340.00
	<i>A/C/D/G</i>	
Trio Tartare	vom Thunfisch, Lachs, Wolfsbarsch	17.90
	<i>D/F</i>	
Thunfisch Tartare	mit Avocado	17.90
	<i>D/F</i>	
Thunfisch Sashimi	mit Bottarga, Soja Sauce und Wasabi	16.90
	<i>D/F</i>	
Oktopussalat	mit Kirschtomaten	15.90
	<i>O/R</i>	
Stockfisch	Baccala' Paté Bianco mit Lachscaviar	17.90
	<i>D/G</i>	
Krustentiertörtchen	mit Apfel und Kaviar	15.90
	<i>B/C/L</i>	
Rindercarpaccio	mit Rucola und gereiftem Parmesan	16.90
	<i>G</i>	

Pršut	mit frischer Zuckermelone	14.90
Schafskäse	aus Dalmatien, Insel Pag, mit Feigensenf <i>G/M/O</i>	15.90
Schafskäse	aus Sardinien, mit Feigensenf <i>G/M/O</i>	12.90
Burrata	mit lauwarmer dalmatinischer Salsa <i>G</i>	14.90
Gemüse	mariniert mit Minze und Olivenöl aus Istrien	12.90

Suppen

Fischsuppe	vom frischen Tagesangebot <i>D</i>	9.90
Tomatensuppe	auf dalmatinische Art <i>G/L</i>	8.90
Tagessuppe	nach Saison	8.90
Bouillabaisse-Fischsuppe	mit tostiertem Brot und Sauce Rouille <i>A/C/D/L/O</i>	25.90

Warme Vorspeisen

Languste	mit hausgemachter Pasta <i>B/C</i>	29.90
Meeresfrüchte	mit hausgemachter Pasta und Tomaten <i>A/B/C/D/G/O/R</i>	18.90
Calamari Brodetto	mit frisch gebratener Polenta <i>G/L/O/R</i>	17.90

Seppia Risotto	mit Tintenfisch, gegrillter Jacobsmuschel und frischem Olivenöl <i>G/O/R</i>	19.90
Oktopus	knusprig gebraten auf Rucola <i>A/O/R</i>	16.90
Oktopus vom Grill	mit Dicke-Bohnen-Püree <i>A/R</i>	24.90
Istrische Fuzi	mit Garnelen und dalmatinischer Salsa <i>A/C/R</i>	17.90
Sprotten	mit Dipsauce <i>C/D/G</i>	14.90
Trüffel Risotto	mit schwarzem Trüffel <i>G/O</i>	19.90
Trüffel Pasta	mit schwarzem Trüffel <i>A/C/G/O</i>	19.90
Garnelen Risotto	auf dalmatinische Art <i>G/R</i>	18.90
Garnelen-Tempura	mit süß-saurer Chili-Sauce <i>G/R</i>	24.90
Calamari fritti	mit Dip- oder Coctailsauce <i>A/C/G/O/R</i>	18.90
Soft-Shell-Krebse	mit süß-saurer Chili-Sauce und Wasabi-Mayonnaise <i>A/B/C</i>	24.90

Fischspezialitäten Kornat

Fisch	nach Tagesangebot <i>D</i>	0,65/dag
	vom Wildfang <i>D</i>	0,80/dag
Ab 2 Personen	gegrillt mit Olivenöl und Zitrone Brodetto mit Zwiebeln, Tomaten und Weißwein <i>L/O</i> Murter Art, leicht gedünstet mit Zwiebeln und Olivenöl <i>L/O</i> im Ofen geschmort mit Kartoffeln und Gemüse <i>G/L/O</i> in der Salzkruste gebacken	

...und vieles mehr

Scampi	vom Grill oder busara <i>B/O</i>	0,80/dag
Langustenschwanz vom Grill	mit frischer Dip- oder Coctailsauce <i>B/C/G/O</i>	1,39/dag
Hummer	vom Grill oder busara <i>B/C/G/O</i>	129.90/kg
Languste	vom Grill oder busara <i>B/C/G/O</i>	139.90/kg
Königskrabbenbeine	gekocht oder gegrillt mit brauner Butter <i>B/C/G/O</i>	129.90/kg

Garnelen vom Grill	mit Pfirsich-Chili-Reis <i>B/G</i>	23.90
Calamari vom Grill	mit Olivenpüree <i>G/R</i>	19.90
Thunfischsteak	mit Krenpüree und Melanzane Caponata <i>D/G/H/O</i>	25.90
Fischplatte „Kornat“	mit Mangold und Kartoffeln <i>B/D/R</i>	25.90
Miesmuscheln	in Weißwein mit knusprigem Brot <i>A/O/R</i>	17.90
„Kornat“ busara	mit Mies-, Venusmuscheln und Scampi <i>R</i>	23.90
Jacobsmuscheln	gegrillt oder gratiniert <i>A/G/R</i>	6.00/Stk.

Fleischgerichte

Kalbsbäckchen	auf dalmatinische Art mit Gnocchi <i>A/G/L/O</i>	18.90
Rinderfiletsteak	mit Rosmarinkartoffeln <i>G/L/O</i>	30.90
Kalbskrone	mit Trüffelgnocchi <i>A/G/L</i>	27.90
Kalbsleber	auf dalmatinische Art mit Gorgonzolapolenta <i>G/L/O</i>	22.90
Lammfilet	mit Melanzane Caponata <i>H/O</i>	25.90

Salat

Rucolasalat	mit Olivenöl und Parmesan <i>G/M/O</i>	7.90
Rucolasalat	mit Avocado <i>M/O</i>	7.90

Rucolasalat	mit Tomaten und Parmesan <i>G/M/O</i>	8.90
Blattsalat	täglich frisch <i>M/O</i>	7.90
Gemischter Salat	nach Saisonangebot <i>M/O</i>	7.90
Kirschtomatensalat	mit Rucolapesto <i>M/O</i>	7.90

Beilagen

Mangold	mit Olivenöl aus Istrien	5.90
Petersilkartoffeln	Babykartoffeln	5.90
Bratkartoffeln	Babykartoffeln	5.90
Melanzane	Caponata <i>H/O</i>	5.90
Püree	Oliven-, Sellerie- oder Trüffelpüree <i>G/L</i>	6.90
Polenta	gerührt oder gegrillt <i>G</i>	5.90
Gemüse	mediterran gebraten	5.90
Spanische Paprika	Pimientos de Padron	11.90
Gedeck		3.90

¹ Die Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A-glutenhaltiges Getreide; B-Krebstiere; C-Ei, D-Fisch; E-Erdnuss; F-Soja; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie; M-Senf; N-Sesam; O-Sulfite; P-Lupinen, R-Weichtiere

english

Cold Appetizers

Oysters	Fine de claire	4.90
	Belon or Gillardeau	5.90
	with pumpernickel-butter bread and shallot vinegar	
	<i>A/G/H/O/R</i>	
Fish carpaccio	daily offer with tomato-concassée and capers	18.90
	<i>C/D/O</i>	
Swordfish carpaccio	with beluga lentils	16.90
	<i>D/O</i>	
King crabs	with avocado	24.90
	<i>B</i>	
Caviar	with butter, eggs and toasted bread	20g/340.00
	<i>A/C/D/G</i>	
Trio Tartare	tuna, salmon, sea bass	17.90
	<i>D/F</i>	
Tuna Tartare	with avocado	17.90
	<i>D/F</i>	
Tuna sashimi	with bottarga, soy sauce and wasabi	16.90
	<i>D/F</i>	
Octopus salad	with cherry tomatoes	15.90
	<i>O/R</i>	
Stockfish	Baccala Paté Bianco with salmon caviar	17.90
	<i>D/G</i>	
Crabs	with apple and caviar	15.90
	<i>B/C/L</i>	
Beef carpaccio	with rocket and parmesan	16.90
	<i>G</i>	

Prosciutto	with fresh sugar melone	14.90
Sheep cheese	from Dalmatia, island Pag, with fig mustard <i>G/M/O</i>	15.90
Sheep cheese	from Sardinia, with fig mustard <i>G/M/O</i>	12.90
Burrata	with lukewarm dalmatian salsa <i>G</i>	14.90
Vegetables	marinated with mint and Istrian olive oil	12.90

english

Soups

Fish soup	daily fresh offer <i>D</i>	9.90
Tomato soup	dalmatian style <i>G/L</i>	8.90
Soup of the day	seasonal offer	8.90
Bouillabaisse-fish soup	with toasted bread and Rouille sauce <i>A/C/D/L/O</i>	25.90

english

Hot Starters

Spiny lobster	with homemade pasta <i>B/C</i>	29.90
Seafood	with homemade pasta and tomatoes <i>A/B/C/D/G/O/R</i>	18.90
Calamari brodetto	with freshly grilled polenta <i>G/L/O/R</i>	17.90

Seppia risotto	with cuttlefish, grilled scallop and fresh olive oil <i>G/O/R</i>	19.90
Octopus	fried crispy on rocket salad <i>A/O/R</i>	16.90
Grilled octopus	with broad bean puree <i>A/R</i>	24.90
Istrian Fuzi	with prawns and dalmatian salsa <i>A/C/R</i>	17.90
Sprats	with dip sauce <i>C/D/G</i>	14.90
Truffle risotto	with black truffle <i>G/O</i>	19.90
Truffle pasta	with black truffle <i>A/C/G/O</i>	19.90
Prawn risotto	dalmatian style <i>G/R</i>	18.90
Prawns-tempura	with sweet-and-sour chili-sauce <i>G/R</i>	24.90
Calamari fritti	with dip or coctail sauce <i>A/C/G/O/R</i>	18.90
Soft-shell crabs	with sweet-and-sour chili-sauce and wasabi-mayonnaise <i>A/B/C</i>	24.90

english

Fish-specialties Kornat

Fish	daily offer	0,65/dag
	<i>D</i>	
	wild catch	0,80/dag
	<i>D</i>	
For 2 persons	grilled with olive oil and lemon	
	brodetto with onions, tomatoes and white wine	
	<i>L/O</i>	
	Murter style, stewed with onions and olive oil	
	<i>L/O</i>	
	braised in the oven with potatoes and vegetables	
	<i>G/L/O</i>	
	baked in a salt crust	

english

...and much more

Scampi	grilled or busara	0,80/dag
	<i>B/O</i>	
Grilled spiny lobster tail	with dip sauce	1,39/dag
	<i>B/C/G/O</i>	
Lobster	grilled or busara	129.90/kg
	<i>B/C/G/O</i>	
Spiny lobster	grilled or busara	139.90/kg
	<i>B/C/G/O</i>	
King crab legs	cooked or grilled with brown butter	129.90/kg
	<i>B/C/G/O</i>	

Grilled prawns	with peach-chilly rice <i>B/G</i>	23.90
Grilled calamari	with olive puree <i>G/R</i>	19.90
Tunasteak	with horseradish puree and aubergine caponata <i>D/G/H/O</i>	25.90
Fish platter „Kornat“	with chard and potatoes <i>B/D/R</i>	25.90
Mussels	in white wine with crusty bread <i>A/O/R</i>	17.90
“Kornat“ busara	with mussels, clams and scampi <i>R</i>	23.90
Scallops	grilled or gratinated <i>A/G/R</i>	6.00/pc.

english

Meat

Veal cheeks	with gnocchi, dalmatian style <i>A/G/L/O</i>	18.90
Beef filet steak	with rosemary-potatoes <i>G/L/O</i>	30.90
Veal crown piece	with truffle gnocchi <i>A/G/L</i>	27.90
Veal liver	with gorgonzola-polenta, dalmatian style <i>G/L/O</i>	22.90
Lamb filet	with aubergine caponata <i>H/O</i>	25.90

english

Salad

Rocket salad	with olive oil and parmesan <i>G/M/O</i>	7.90
Rocket salad	with avocado <i>M/O</i>	7.90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A-glutenhaltiges Getreide; B-Krebstiere; C-Ei, D-Fisch; E-Erdnuss; F-Soja; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie; M-Senf; N-Sesam; O-Sulfite; P-Lupinen, R-Weichtiere

Rocket salad	with tomatoes and parmesan <i>G/M/O</i>	8.90
Lettuce salad	fresh <i>M/O</i>	7.90
Mixed salad	seasonal offer <i>M/O</i>	7.90
Cherry tomato salad	with rocket-pesto <i>M/O</i>	7.90

english

Supplements

Chard	with Istrian olive oil	5.90
Parsley potatoes	baby potatoes	5.90
Fried potatoes	baby potatoes	5.90
Aubergine	caponata	5.90
Mashed potatoes	olive-, celery or truffle puree <i>G/L</i>	6.90
Polenta	stired or grilled <i>G</i>	5.90
Vegetables	mediterranean fried	5.90
Spanish pepper	Pimientos de Padrón	11.90
Cover Charge		3.90

¹ All prices are in Euro incl. VAT

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A-glutenhaltiges Getreide; B-Krebstiere; C-Ei, D-Fisch; E-Erdnuss; F-Soja; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie; M-Senf; N-Sesam; O-Sulfite; P-Lupinen, R-Weichtiere