

Hladne predjedi / Cold appetizers

Pršut z ovčjim sirom in olivami ^{GO}	10,00
Prosciutto with sheep cheese and olives Prosciutto mit Schafskäse und Oliven	
Goveji Tatar, kisla zelenjava, gorčični preliv ^{CGMN}	12,00
Beef Tatar, pickled vegetables, mustard dressing Beef Tatar, eingelegtes Gemüse , Senf Dressing	
Carpaccio hobotnice, limetin sok, kozji sir in orehi ^{GHR}	10,00
Octopus carpaccio, lime juice, goat cheese and walnuts Carpaccio vom Octopuss, Limettensaft, Ziegenkäse, Walnüsse	

Juhe / Soups

Dvojno močna goveja juha z domačimi žlinkrofi ^{ACG} 5,50

Beef consommé with homemade dumplings
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Knödeln

Špargljeva juha z rikoto ^{AG} 6,50

Asparagus soup with ricotta
Spargelcremesuppe mit Ricotta

Čemaževa juha z dimljeno postrvjo in prepeličjimi jajci ^{ACDG} 7,50

Wild garlic soup with smoked trout and quail eggs
Bärlauchcremesuppe mit geräucherter Forelle und Wachtelei

Tople predjedi / Warm appetizers

Ajdova kaša s šparglji in slanino ^{AGP}	7,00
Buckwheat porridge with asparagus and bacon Buchweizen Porridge mit Speck und Spargel	
Rižota z jurčki in slanino ^{AGP}	10,00
Risotto with boletus mushrooms and bacon Risotto mit Pilzen und Speck	
Pasta <i>Fregola</i> s sipino čipko in koruznimi lignji ^{ACGMR}	12,00
Pasta <i>Fregola</i> with calamari lace and corn squids Pasta Fregola mit Calamari und Maiskolben	
Fuži s tartufi in korenjem ^{ACG}	9,00
Fuzi with truffles and carrots Fuzi mit Trüffeln und Karotten	

Solatni krožniki / Salad plate

Solata »Niçoise« s tunino ^{ACDGH}	10,00
Salad »Niçoise« with tuna Salat »Nicoise«	
Solata s piščancem in bulgurjem ^{ACGH}	10,00
Salad with chicken and bulgur Salat, Hühnerbrust, Bulgur	
Sezonska solata s pinjolami in kruhovimi kockami, velika skleda ^{AEH}	6,50
Seasonal salad with pine nuts and croutons, large bowl Große Salatschüssel mit Pinienkernen und Croutons	
Brunch (solata, poširano jajce, pinjole, parmezan & pečen pršut) ^{CEGHL}	6,50
Brunch (salad, poached egg, pine nuts, parmesan & roasted prosciutto) Brunch (Salat, pochiertes Ei, Pinienkerne, Parmesan & Prosciutto)	
Caprese (solata z Mozzarella di Buffala & paradižniki) ^{GH}	7,00
Caprese (Mozzarella di Buffala & tomato salad) Mozzarella mit Tomaten	

Glavne mesne jedi / Main meat dishes

Jagnječja rolada s krompirjem in paradižnikovo meto ^{ACG}	21,00
Lamb roulade with potatoes and tomato-mint Lamm Roulade mit Kartoffeln und Tomaten	
Confit prašička z rabarbaro in peso ^{NP}	18,00
Young pork confit with rhubarb and beetroot Jung Schwein mit Rharbarber und Roten Rüben	
Black Angus ramstek s krompirjem in zelenjavo na žaru ^{GM}	300 g / 35,00
Black Angus rump-steak with potatoes and grilled vegetables Black Angus mit Kartoffeln und gegrillten Gemüse	
Telečje ličnice z jurčkovimi štruklji, črna trobenta z jabolki ^{ACGH}	21,00
Veal cheeks with porcini dumplings, black trumpet with apples Kalbsbäckchen mit Pilzknödel	
Piščančji file s krompirjem, zelišči, bučkami, papriko in jajčevci ^{GHM}	15,50
Chicken fillet with potatoes, herbs, zucchini, paprika and eggplants Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, Kräuter, Zucchini, Paprika	
Hišni dunajski zrezek z brusnično omako, masleni krompir s peteršiljem ^{ACG}	18,00
Hous Wiener Schnitzel with cranberry sauce, butter potatoes with parsley Wiener Schnitzel mit Pertersilienkartoffel und Preiselbeeren	
Goveji golaž s kruhovim kipnikom ^{AM}	9,50
Beef goulash with bread soufflé Rindsgulasch	

Cene so v EUR in vključujejo DDV. Cene se lahko spremenijo.
Prices are in EUR and include VAT. Prices may be subject to change.

Glavne ribje jedi / Main fish dishes

Postrv v škarnicljju, ratatouille z rižoto^{ADG} 14,00

Trout in foil, ratatouille with risotto
Forelle mit Ratatouille und Risotto

Hobotnica z bučo, zelišči in olivnim oljem^{GR} 16,00

Octopus with pumpkin, herbs and olive oil
Octopus mit Kürbis, Kräutern und Olivenöl

File sveže ribe na žaru s sezonsko zelenjavo in krompirjem^{DG} 18,00

Grilled fillet of daily fresh fish with seasonal vegetables and potatoes
Gegrillter Fisch mit Gemüse und Kartoffeln

Dnevno sveža riba v pečici ali na žaru, s sezonsko zelenjavo in krompirjem^{DG} kg / 47,00

Daily fresh fish, oven baked or grilled, with seasonal vegetables and potatoes
Gegrillter oder gebackener Fisch mit Gemüse und Kartoffeln

Sladice / Desserts

Maslena zložanka z jagodičevjem, wasabijem in belim čokoladnim moussom ^{ACGH}	5,50
Buttery tart with berries, wasabi and white chocolate mousse Beerentarte mit Wasabi und Schokoladenmousse	
Parfait bučnih semen z vaniljino kremo ^{ACGH}	5,50
Pumpkin seed <i>parfait</i> with vanilla cream Kürbiskernparfait mit Vanillesauce	
Kavni <i>crème brûlée</i> s tobačnim sladoledom ^{ACGH}	5,50
<i>Crème brûlée</i> with coffee and tobacco ice cream Crème brûlée von der Kaffeebohne mit Eis	
Čokoladna simfonija ^{ACGH}	5,50
Chocolate symphony Schokoladen Variation	

Siri / *Cheese*

Izbrani slovenski siri s slovenskim medom in tartufi ^{GH}

14,00

Selected Slovenian cheese with Slovenian honey and truffles

Slowenischer Käseteller mit Slowenischer Honig und Trüffel

SNOVI ALI PROIZVODI, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI

A Žita, ki vsebujejo gluten, zlasti: pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih, razen: glukoznih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo*; maltodekstrinov na osnovi pšenice*; glukoznih sirupov na osnovi ječmena; žit, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora **B** raki in proizvodi iz njih **C** jajca in proizvodi iz njih **D** ribe in proizvodi iz njih, razen: ribje želatine, ki se uporablja kot nosilec za vitamine ali karotenoide; ribje želatine ali želatine iz ribjih mehurjev, ki se uporablja kot sredstvo za bistrenje piva in vina **E** arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih **F** zrnje soje in proizvodi iz njega, razen: popolnoma rafiniranega sojinega olja in maščob*; naravnih zmesi tokoferola (E306), naravnega D-alfa-tokoferola, naravnega D-alfa-tokoferol acetata, naravnega D-alfa-tokoferol sukcinata iz soje; rastlinskih sterolov in estrov rastlinskih sterolov iz sojinega olja; rastlinskih estrov stanola, proizvedenih iz sterolov iz sojinega olja **G** mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo), razen: sirotke, ki se uporablja za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora; laktitola **H** oreški, in sicer mandlji (*Amygdalus communis* L.), lešniki (*Corylus avellana*), orehi (*Juglans regia*), indijski oreščki (*Anacardium occidentale*), ameriški orehi (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), brazilski oreščki (*Bertholletia excelsa*), pistacija (*Pistacia vera*), makadamija ali orehi Queensland (*Macadamia ternifolia*) ter proizvodi iz njih, razen oreškov, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora **L** listna zelena in proizvodi iz nje **M** gorčično seme in proizvodi iz njega **N** sezamovo seme in proizvodi iz njega **O** žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO₂, ki se izračunajo za proizvode, ki so pripravljeni za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev **P** volčji bob in proizvodi iz njega **R** mehkužci in proizvodi iz njih. SL 22.11.2011 Uradni list Evropske unije L 304/43

* In proizvodov iz njih, če ni možnosti, da bi se zaradi postopka njihove predelave povečala stopnja alergenosti, kakršna po ocenah Efse velja za ustrezní proizvod, iz katerega ti izhajajo.

Sestavine so podrobno navedene ob informacijah o hrani, kadar živilo ali izdelki iz živila vsebujejo sestavino.

14 potencialnih alergenov je navedenih v skladu z zakonskimi določbami (Uredba EU št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom). Poleg teh 14 alergenov, obstajajo tudi druge snovi, ki lahko povzročajo alergije in netoleranco na hrano.

Kljub skrbni pripravi naših jedi, lahko le-te vsebujejo druge snovi, ki se uporabljajo v kuhinji v procesu priprave hrane (poleg sestavin, ki so navedene ob informacijah o hrani).

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them **B** Crustaceans and products made of them **C** Eggs and eggs products **D** Fish and fish products **E** Peanuts and peanuts products **F** Soybeans and soybeans products **G** Milk and dairy products, including lactose **H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products **L** Celery and celery products **M** Mustard and mustard products **N** Sesame seeds and sesame products **O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l **P** Lupin and lupin products **R** Molluscs and molluscs products.

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof.

The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances.

Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information). The letter code following the dish refers to allergens that may occur in the meal.

Cene so v EUR in vključujejo DDV. Cene se lahko spremenijo.

Prices are in EUR and include VAT. Prices may be subject to change.