
VORSPEISEN

GRABEN 30

HIRSCHCARPACCIO IN BLUMENSALZ UND ZUCKER MARINIERT

(kandierte Früchte, Rotwein-Rosmarin-Honigreduktion)

16,90 €

BEEF TATAR

*mit glasierten violetten Zwiebeln,
Crema con Aceto Balsamico und Heidelbeeren*

100g **15,90 €** / 200g **21,90 €**

TAGLIATA VOM ADRIATHUNFISCH MIT HONIG-LIMETTEN-OLIVENÖL-EMULSION

(Ingwer-Avocado-Creme, Kaviar)

16,90 €

JAKOBSMUSCHELN IN COGNAC LEOPOLD GOURMEL FLAMBIERT

*(Milchschaum mit Trüffeln und Speck)
mit istrischen Prosciutto Chips*

14,90 €

SUPPEN

GRABEN 30

KLARE SUPPE

mit Tafelspitz und Gemüse à la Julienne

5,90 €

TOMATENCREMESUPPE

mit Speck

6,90 €

KÜRBISCREMESUPPE

(vegan – vegetarisch)

5,90 €

PASTA RISOTTO

GRABEN 30

**STEINPILZRISOTTO
MIT WACHTEL-CONFIT**

(Parmigiano Reggiano, Butter)

16,90 €

RAVIOLO "LA BARCHETTA"

gefüllt mit flambierten Scampi, Gänseleber und glasiertem Blattsalat

18,90 €

**TAGLIOLINI MIT ISTRISCHER
SCHWARZER TRÜFFEL**

(Eigelb, Parmigiano Reggiano, Butter)

22,90 €

FISCH

GRABEN30

ZANDERFILET

*mit Selleriepüree, Schnittlauchemulsion
und glasierten Cherrytomaten*

19,90 €

THUNFISCHFILET

mit „Salsa verde“ und glasierten Cherrytomaten

24,90 €

GEBRATENER OKTOPUS

*mit Tomaten-Basilikum-Peperoncino-Creme
und frittierten Kapern*

24,50 €

FLEISCH

GRABEN30

GESCHMORTE RINDSBACKERLN

*in Rotwein mit glasierter Birne (Honig, Thymian, Nelke)
serviert mit saisonalem Gemüse*

24,90 €

LAMMKARREE

*mit einer Kruste aus mediterranen Kräutern, Knoblauchcreme
serviert mit saisonalem Gemüse*

28,90 €

ENTENBRUST

*mit Orangen-Marillencreme
serviert mit saisonalem Gemüse*

23,50 €

BEEFSTEAK

serviert mit saisonalem Gemüse

25,90 €

RIB-EYE STEAK

serviert mit saisonalem Gemüse

29,90 €

DESSERTS

GRABEN30

SCHOKOLADENMOUSSE

mit Zimt und Wildbeerencreme

6,90 €

PANNA COTTA

mit Orangenaroma und Wildbeerenauce

6,50 €

SEMIFREDDO CROCCANTINO

Mandeln und Karamel

7,50 €

ORANGEN-SORBET

mit Prosecco und Campari

7,90 €