



Pavus

GRAD TABOR LAŠKO

SLOWENISCH / DEUTSCH

TRADICIJA PAVUS

TRADITION PAVUS

Dimljena postrv / Pivov ponzu / Redkev
Postrvin kaviar / Polenta

Geräucherte Forelle / Bier Ponzu / Rettich/Forellenkaviar / Polenta

Dimljen jelen / Dehidrirane maline / Omaka maline / Prah gosjih jeter
Domač vloženi črni oreh

Geräucherter Hirsch / Dehydrierte Himbeeren/ Himbeeren Soße/Fois-Gras Pulver
Eingelegte schwarze Nüsse

Pavusova kremna juha 15-divjih zelišč z otočkom
Pavus cremige Suppe aus 15 Wildkräutern mit Inselchen

Hrustljava cvetača / Krema poletnega tartufa / Praženi lešniki in sezam
Knuspriger Blumenkohl / Sommertrüffelcreme / Geröstete Haselnüssen und Sesam

Uležan slovenski rumpsteak / Pivova omaka
Štruklji pregrete smetane / Pire zelene solate / Lisičke
Abgehangenes slowenisches Rumpsteak / Biersauce
Štruklji von erwärmter Sahne/ Salat-Püree / Pfifferlinge

»Pivo in čokolada«

Sorbet s pivom in temno čokolado / Pivov mousse s pasijonko
Pivova paralina z medom / Pivova pena s tonko

„Bier und Schokolade“

Sorbet mit Bier und dunkler Schokolade / Bier-Mousse mit Passionsfrucht
Bier-Praline mit Honig / Bierschaum mit Tonka

4 hodi – hladna predjed, juha, glavna jed in sladica	35,00 €
4-gänge Menü: kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert	
5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica	44,00 €
5-gänge Menü: kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptgericht und Dessert	
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica	50,00 €
6-gänge Menü: zweimal kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptgericht und Dessert	

*** degustacijske menije strežemo samo za celo omizje .

*** Degustationsmenüs werden nur nach Wunsch aller Gästen am Tisch serviert.

SEZONSKI PAVUS

SAISON PAVUS

Jadranska skuša in gamberi / Pinjenec / Luštrek / Kumare
Makrele aus dem Adriatischen Meer und Garnele
Buttermilch / Liebstöckel / Gurken

Volovski karpačo / Japonski dresnik / Postrvin kaviar / Topinambur / Jurčkovo olje
Ochsen-Carpaccio / Japanischer Staudenknöterich / Forellen-Kaviar
Topinambur / Steinpilzöl

Pavusova kremna juha 15-divjih zelišč z otočkom
Pavus cremige Suppe aus 15 Wildkräutern mit Inselchen

Pire, konfit in tapioka čebule / Čips petih začimb / Hrustljiv rumenjak
Zwiebel Püree, Confit und Tapioka
Chips mit Fünf-Gewürze-Pulver / Knuspriges Eigelb

File in tatar jadranskega brancina / Grahova krema in stročnice / Limonin pire
Filet und Tatar vom Seebarsch aus dem Adriatischen Meer
Erbsencreme und Hülsenfrucht / Zitronenpüree

Tortelini jelenovih ličnic / Divjačinski konzome odišavljen z lipo, brezo in bukvijo
Hruška / Pregreta smetana
Hirschbäckchen-Tortellini

Wildfleisch-Consommé mit Geruch nach Linde, Birke und Buche / Birne / Erwärmte Sahne

Glazirana prepeličja prsa / Divji pastinak / Čemaževi cvetovi
Glasierte Wachtelbrust / Wild Pastinaken / Bärlauchblüten

»Gozdiček«

Gozdne jagode / Kostanj / Bukov, smrekov in lipov biskvit
Sladoled gozdne detelje / Krutoni / Smrekov lufle

„Schwarzwald“

Walderdbeere / Kastanie / Buchen-, Tannen- und Linden-Biskuit
Waldsauerklee-Eis / Croutons / Tannen-Lufleé

5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica	44,00 €
5-gänge Menü: kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptgericht und Dessert	
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica	50,00 €
6-gänge Menü: zweimal kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptgericht und Dessert	
8 hodov / Alle 8 Gänge	65,00 €

*** degustacijske menije strežemo samo za celo omizje .
*** Degustationsmenüs werden nur nach Wunsch aller Gästen am Tisch serviert.

HLADNI UVOD KALTE VORSPEISEN

Dimljena postrv / Pivov ponzu / Redkev
Postrvin kaviar / Polenta
Geräucherte Forelle / Bier Ponzu / Rettich
Forellenkaviar / Polenta
10,80 €

Dimljen jelen / Dehidrirane maline / Omaka maline / Prah gosjih jeter
Domač vložen črni oreh
Geräucherter Hirsch / Dehydrierte Himbeeren / Himbeeren Soße / Fois-Gras Pulver
Eingelegte schwarze Nüsse
12,00 €

Jadranska skuša in gamberi / Pinjenec / Luštrek / Kumare
Makrele aus dem Adriatischen Meer und Garnele
Buttermilch / Liebstöckel / Gurken
11,80 €

Volovski karpačo / Japonski dresnik / Postrvin kaviar / Topinambur / Jurčkovo olje
Ochsen-Carpaccio / Japanischer Staudenknöterich / Forellen-Kaviar
Topinambur / Steinpilzöl
11,80 €

JUHE SUPPEN

Pavusova kremna juha 15-divjih zelišč z otočkom
Pavus cremige Suppe aus 15 Wildkräutern mit Inselchen
4,90 €

TOPLE PREDJEDI WARME VORSPEISEN

Hrustljava cvetača / Krema poletnega tartufa / Praženi lešniki in sezam
Knuspriger Blumenkohl / Sommertrüffelcreme / Geröstete Haselnüssen und Sesam
9,90 €

Krema pečenega česna / Črni česen in sipino črnilo / Rezanci in prah sipe
Creme von gebratenem Knoblauch / Schwarzer Knoblauch und Tintenfischtinte
Nudeln und Tintenfischpulver
9,90 €

Pire, konfit in tapioka čebule / Čips petih začimb / Hrustljiv rumenjak
Zwiebel Püree, Confit und Tapioka
Chips mit Fünf-Gewürze-Pulver / Knuspriges Eigelb
9,90 €

Tortelini jelenovih ličnic / Divjačinski konzome odišavljen z lipo, brezo in bukvijo
Hruška / Pregreta smetana
Hirschbäckchen-Tortellini
Wildfleisch-Consommé mit Geruch nach Linde, Birke und Buche / Birne / Erwärmte Sahne
11,50 €

GLAVNE JEDI HAUPTGERICHTE

Uležan slovenski rumpsteak / Pivova omaka
Štruklji pregrete smetane / Pire zelene solate / Lisičke
Abgehangenes slowenisches Rumpsteak / Biersauce
Štruklji von erwärmter Sahne/ Salat-Püree / Pfifferlinge
22,80 €

Glaziran odojek / Lahka zeliščna majoneza / Zelenjava
Glasiertes Spanferkel / Leichte Gemüsemayonnaise / Gemüse
21,80 €

Glazirana prepeličja prsa / Divji pastinak / Čemaževi cvetovi
Glasierte Wachtelbrust / Wild Pastinaken / Bärlauchblüten
24,80 €

Poširana in popečena račja prsa / Pire sladkega krompirja / Češnje in pistacija/ Ajda
Pochierte und gebratene Entenbrust / Süßkartoffelpüree
Kirschen und Pistazie / Buchweizen
22,80 €

File in tatar jadranskega brancina / Grahova krema in stročnice / Limonin pire
Filet und Tatar vom Seebarsch aus dem Adriatischen Meer
Erbsencreme und Hülsenfrucht / Zitronenpüree
22,80 €

SOLATE SALATE

Solata sezonska
Gemischter Salat der Saison

Mala / Klein 3,30 €
Velika / Gross 4,80 €

SLADKO RAZVAJANJE SÜSSE VERWÖHNUNG

»Gozdiček«

Gozdne jagode / Kostanj / Bukov, smrekov in lipov biskvit
Sladoled gozdne detelje / Krutoni / Smrekov lufle

„Schwarzwald“

Walderdbeere / Kastanie / Buchen-, Tannen- und Linden-Biskuit
Waldsauerklee-Eis / Croutons / Tannen-Lufleé

6,50 €

»Pivo in čokolada«

Sorbet s pivom in temno čokolado / Pivov mousse s pasijonko
Pivova paralina z medom / Pivova pena s tonko

„Bier und Schokolade“

Sorbet mit Bier und dunkler Schokolade / Bier-Mousse mit Passionsfrucht
Bier-Praline mit Honig / Bierschaum mit Tonka

6,50 €

Poširana rabarbara / Sladoled in biskvit bezga / Maline
Pochierter Rhabarber / Eis und Holunder-Biscuit / Himbeeren

6,50 €

Temen čokoladni narastek polnjen s pomarančo/Sladoled kisle smetane
Orangengefüllte Schokoladensoufflé / Sauersahne Eiscreme

7,50 €

Tris domačih sorbetov ali sladoledov

Sorbet und Eis Trio des Hauses

5,50 €

OPOMBA / ANMERKUNG:

VEGANSKI MENIJI so na voljo le po predhodnem naročilu

VEGETARISCHE MENÜS sind nur auf Vorbestellung zur Verfügung möglich.

(4 hodi 4 Gänge)

*veganski *veganisch 44,00 €

(5 hodi 5 Gänge)

*veganski *veganisch 54,00 €

OTROŠKI MENIJI / KINDER MENÜS:

10,00 €

Juha / Glavna jed po dogovoru z natakarjem – ocvrt piščanec & krompir, različne testenine..

Suppe / Hauptgericht (nach Versprach mit Kellner) – Küken auf Wiener Art & Kartoffeln, Auswahl der Teigware.