



Pavus

GRAD TABOR LAŠKO

SLOVENSKO / DEUTSCH

DEGUSTACIJA PAVUS

DEGUSTATION PAVUS

Pozdrav iz kuhinje
Grüße aus der Küche

3 variacije postrvi / Pivo / Magnolija
Forelle in drei verschiedenen Varianten / Bier / Magnolie

Jagnječji karpačo, priželjc in konzome / Koromač / Limonino olje
Carpaccio, Briesel und Consommé des Lammes/ Fenchel / Zitronenöl

Pavusova sezonska kremna juha
Pavus Saison Gemüse Cremesuppe

4 variacije zelene / Omaka pečene kure / Tartufi
Sellerie in vier Varianten / gebratene Huhn Soße / Trüffel

Črna ričota, sabajon in polenta / Sipini rezanci
Graupenrisotto mit Tintenfischtinte, Sabayon und Polenta / Tintenfischnudeln

Rakov bisque / Tortelini z jadranskimi gamberi / Crème fraîche
Krebs Bisque / Tortellini mit adriatischen Garnelen / Crème Fraîche

Jadranski brancin / Beurre blanc dagnje / Leča in blitva
Adriatischer Sägebarsch / Miesmuschel Beurre Blanc / Linse und Mangold

File srne s smreko / Vložene češnje / Variacije topinamburja
Rehfilet mit Fichte / eingemachte Kirschen / Topinambur in verschiedenen Varianten

Jurčki / Črni ribez / Smreka / Brinove vejice / Zajčja detelja
Steinpilze / Schwarze Johannisbeere / Fichte / Kleine Wacholder Zweige / Horn-Sauerklee

Pralina
Praline

4 hodi – hladna predjed, juha, glavna jed in sladica	39,00 €
4-gänge Menü: kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert	
5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica	48,00 €
5-gänge Menü: kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptgericht und Dessert	
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica	56,00 €
6-gänge Menü: zweimal kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptgericht und Dessert	
8 hodov / 8 gänge	74,00 €
10 hodov / 10 gänge	92,00 €

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

HLADNI UVOD KALTE VORSPEISEN

3 variacije postrvi / Pivo / Magnolija
Forelle in drei verschiedenen Varianten / Bier / Magnolie
1, 4, 7
12,80€

Mariniran losos / Pomarančna krema / Redkev / Bezeg
Marinierter Lachs / Orangencreme / Rettich / Holunder
4, 7
12,80€

Jagnječji karpачo, priželjc in konzome / Koromač / Limonino olje
Carpaccio, Briesel und Consommé des Lammes/ Fenchel / Zitronenöl
9
12,80€

Telečji tatar / Jastogov žele / Divji pastinak
Kalbstatar / Hummergelee / Wild Pastinake
2, 4, 7, 9, 14
13,50€

JUHE SUPPEN

Pavusova sezonska kremna juha
Pavus Saison Gemüse Cremesuppe
5,80€

TOPLE PREDJEDI

WARME VORSPEISEN

4 variacije zelene / Omaka pečene kure / Tartufi

Sellerie in vier Varianten / gebratene Huhn Soße / Trüffel

1, 6, 7, 9

11,90€

Črna ričota, sabajon in polenta / Sipini rezanci

Graupenrisotto mit Tintenfischtinte, Sabayon und Polenta / Tintenfischnudeln

1, 2, 3, 4, 7, 9, 14

12,80€

Rakov bisque / Tortellini z jadranskimi gamberi / Crème fraîche

Krebs Bisque / Tortellini mit adriatischen Garnelen / Crème Fraîche

1, 2, 3, 4, 7, 9, 14

12,80 €

GLAVNE JEDI

HAUPTGERICHTE

Hrbet in konfit Krškopoljskega pujsa

Malancani z misom / Kimči pečene paprike

Rücken und Confit des Schweins von Krško polje

Melanzani mit Miso / Kimchi des gebratenen Paprikas

1, 3, 6, 7

21,80€

Junečji ramstek in ragu telečjega repa s temnim pivom

Pastinakove variacije / Ožgana koleraba

Jungbullen Rumpsteak und Kalbsschweif Ragout mit dunklem Bier

Pastinake in verschiedenen Varianten / verbrannter Kohlrabi

1, 7, 9

23,80€

File srne s smreko / Vložene češnje / Variacije topinamburja

Rehfilet mit Fichte / eingemachte Kirschen / Topinambur in verschiedenen Varianten

1, 3, 7, 9

25,80€

Jadranski brancin / Maslene dagnje / Leča in blitva

Adriatischer Sägebarsch / Miesmuschel Beurre Blanc / Linse und Mangold

4, 7, 14

23,80 €

SLADKO RAZVAJANJE

SÜSSE VERWÖHNUNG

»Gozdiček«

Jurčki / Črni ribez / Smreka
Brinove vejice / Zajčja detelja

„Schwarzwald“

Steinpilze / Schwarze Johannisbeere / Fichte
Kleine Wacholder Zweige / Horn-Sauerklee

1, 3, 7, 8

6,50 €

Vložene češnje / Bezgov sladoled / Tonka drobljenec / Višnjeva pena
Eingekochten Kirschen / Holundereis / Tonka Schmarrn / Sauerkirschenschaum

1, 3, 7, 8

6,50 €

Čokolada / Krispi / Sorbet maline
Schokoriegel / Crispy / Himbeerensorbet

1, 7, 8

6,50 €

Malina / Rabarbara / Rdeča pesa
Himbeere / Rhabarber / Rote Beete

1, 3, 7, 8

6,50 €

Tris domačih sorbetov ali sladoledov
Drei unterschiedliche Arten von Sorbets oder Eis 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 46,00 €

(5 hodi 5 Gänge)

*veganski *veganisch 56,00 €

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.

ALERGENI: Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti : 1 Žito ki vsebuje gluten, 2 Raki, 3 Jajca, 4 Ribe, 5 Arašidi (kikiriki), 6 Zrnje soje, 7 Mleko / mlečni proizvod z laktozo, 8 Oreški, 9 Zelena, 10 Gorčično seme, 11 Sezamovo seme, 12 Žveplov dioksid in sulfiti, 13 Volčji bob, 14 Mehkužci

Allergenliste: 1 Glutenhaltiges, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte (Nüsse), 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid/Sulfite, 13 Lupine, 14 Weichtiere