

Kalte Vorspeisen

Austern	Fine de claire	7.90/Stk.
	Gillardeau mit Pumpernickel-Butter-Brot und Mignonette Sauce	8.90/Stk.
	<i>A/G/H/O/R</i>	
Ceviche	mit Kaisergranat	29.90
	<i>B/L/M</i>	
Carpaccio	Shrimps	26.90
	<i>B/R</i>	
Königskrabben	mit Avocado	39.90
	<i>B</i>	
Kaviar	mit Butter, Eiern und toastiertem Brot	10g/54.00
	<i>A/C/D/G</i>	20g/98.00
Trio-Tartare	Thunfisch, Lachs, Wolfsbarsch	26.90
	<i>D/F</i>	
Thunfisch-Tartare	mit Avocado	24.90
	<i>D/F</i>	
Thunfisch-Sashimi	mit Bottarga, Soja-Sauce und Wasabi	24.90
	<i>D/F</i>	
Oktopussalat	mit Kirschtomaten	23.90
	<i>O/R</i>	

Beef Tartare	mit geröstetem Brot und Butter	26.90
	<i>A/C/G</i>	
Rindercarpaccio	mit Rucola und gereiftem Parmesan	25.90
	<i>G</i>	
Pršut	mit jungem Schafskäse	27.90
	<i>G</i>	
Schafskäse	aus Dalmatien, Insel Pag	22.90
	<i>G/M/O</i>	
Burrata	mit lauwarmer dalmatinischer Salsa und Basilikum Pesto	19.90
	<i>G</i>	

Suppen

Fischsuppe	Kornat	13.50
	<i>D</i>	
Tomatensuppe	auf dalmatinische Art	11.50
	<i>G/L</i>	
Bouillabaisse – Fischsuppe	mit toastiertem Brot und Sauce Rouille	33.50
	<i>A/C/D/L/O</i>	

Warme Vorspeisen

Languste	mit hausgemachter Pasta <i>B/C</i>	36.90
Meeresfrüchte	mit hausgemachter Pasta und Tomaten <i>A/B/C/D/G/O/R</i>	26.90
Calamari-Brodetto	mit frisch gebratener Polenta <i>G/L/O/R</i>	23.90
Seppia-Risotto	mit Tintenfisch, gegrillter Jacobsmuschel und frischem Botarga <i>G/O/R</i>	27.90
Foie Gras	mit Preiselbeeren und getoastetem Olivenbrot <i>A</i>	39.90
Oktopus	knusprig gebraten auf Rucola <i>A/O/R</i>	26.90
Oktopus	vom Grill, mit Oliven Püree <i>A/R</i>	38.90
Istrische Fuzi	mit Garnelen und dalmatinischer Salsa <i>A/C/R</i>	26.90
Trüffel-Risotto	mit schwarzem Trüffel <i>G/O</i>	26.90
Trüffel-Pasta	mit schwarzem Trüffel <i>A/C/G/O</i>	28.90
Garnelen-Risotto	auf dalmatinische Art <i>G/R</i>	27.90
Garnelen-Tempura	mit süß-saurer Chili-Sauce <i>G/R</i>	33.90
Calamari fritti	mit Cocktailsauce <i>A/C/G/O/R</i>	25.90
Soft-Shell-Krebse	mit süß-saurer Chili-Sauce und Wasabi-Mayonnaise <i>A/B/C</i>	34.90
Sprotten	mit Dipsauce	21.90

Fischspezialitäten Kornat

Fisch	nach Tagesangebot	0.86/dag
	<i>D</i>	
	vom Wildfang	0.94/dag
	<i>D</i>	
Ab 2 Personen	gegrillt mit Olivenöl und Zitrone	
	in der Salzkruste gebacken	
	Brodetto mit Zwiebeln, Tomaten und Weißwein	zzgl. 5.90
	<i>L/O</i>	
	Murter Art, leicht gedünstet mit Zwiebeln und Olivenöl	zzgl. 8.90
	<i>L/O</i>	
	im Ofen geschmort mit Kartoffeln und Gemüse	zzgl. 8.90
	<i>G/L/O</i>	

...und vieles mehr

Scampi	vom Grill oder busara	1.30/dag
	<i>B/O</i>	
Langustenschwanz vom Grill	mit frischer Dip- oder Cocktailsauce	1.99/dag
	<i>B/C/G/O</i>	
Hummer	vom Grill oder busara	189.00/kg
	<i>B/C/G/O</i>	
Languste (auf Anfrage)	vom Grill oder busara	199.00/kg
	<i>B/C/G/O</i>	
Königskrabbenbeine	gekocht od. gegrillt mit brauner Butter	252.00/kg
	<i>B/C/G/O</i>	

Garnelen vom Grill	mit Pfirsich-Chili-Reis <i>B/G</i>	32.90
Calamari vom Grill	mit Mangold auf dalmatinische Art <i>G/R</i>	26.90
Thunfischsteak	mit Krenpüree und Melanzane-Caponata <i>D/G/H/O</i>	37.90
Fischvariation „Kornat“	Wolfsbarsch Filet / Angler Seeteufel Filet / 2xCalamari / 2xGarnelen mit Mangold und Kartoffeln <i>B/D/R</i>	37.90
Kaisergranat	mit Dalmatinischen Schupfnudeln und Trüffel <i>A/B/C/G</i>	31.50
Meeresfrüchterisotto	nach klassisch dalmatinischer Art <i>B/A/R/G</i>	35.90
Gambas (wilde Garnelen)	aglio olio <i>B</i>	29.90
Brodetto	in Pergamentpapier mit Seeteufel, Calamari, Garnele <i>D/B/L</i>	33.90
Miesmuscheln	in Weißwein mit knusprigem Brot <i>A/O/R</i>	23.90
„Kornat“ busara	mit Miesmuscheln und Scampi <i>R</i>	33.90
Jacobsmuschel	gegrillt oder gratiniert <i>R</i>	7.90/Stk.
Surf and Turf	Steak, Gänseleber, Hummer <i>L/M/G/B</i>	52.50

Fleischgerichte

Wagyu Ribeye Steak	mit Kartoffeln und Prsut nach Hausart	299.00
Kalbsmedaillons	in Steinpilzsauce und mit Bratkartoffeln <i>A/G/L/O</i>	39.90
Rinderfiletsteak	mit Rosmarinkartoffeln <i>G/L/O</i>	45.90
Kalbskrone	mit Trüffel Püree, Pommes oder Bratkartoffel <i>A/G/L</i>	39.90

Für unsere kleinen Gäste

Pasta	Bolognese <i>C/A/L/G</i>	22.90
Pasta	mit Tomatensauce <i>A/C/G</i>	16.70
Kleines Wiener Schnitzel	mit Pommes Frites <i>A/C</i>	19.90
Fischnuggets	mit Pommes Frites <i>A/C/D</i>	22.90

		Salat
Rucolasalat	mit Olivenöl und Parmesan <i>G/M/O</i>	10.90
Rucolasalat	mit Avocado <i>M/O</i>	12.90
Rucolasalat	mit Tomaten und Parmesan <i>G/M/O</i>	11.90
Blattsalat	täglich frisch <i>M/O</i>	9.90
Avocado	frisch geschnitten, mit Olivenöl	13.90
Gemischter Salat	nach Saisonangebot <i>M/O</i>	11.90
Kirschtomatensalat	mit Rucolapesto	10.90 <i>M/O</i>

Beilagen

Mangold	mit Olivenöl aus Istrien	8.90
Petersilkartoffeln	Babykartoffeln	7.90
Bratkartoffeln	Babykartoffeln	7.90
Pommes		9.90
Reis	natur	7.90
Püree	Oliven- oder	8.90
	Trüffelpüree	12.90
	<i>G/L</i>	
Polenta	gegrillt	8.90
	<i>G</i>	
Gemüse	mediterran gebraten	8.90
Pimientos de Padrón	Spanische Paprika	13.90
Melanzane	hausgemachte Caponata	7.90
	<i>H/O</i>	
Gedeck		3.90

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

English

cold starters

Oysters	Fine de claire	7.90/each
	Gillardeau	8.90/each
	with pumpernickel bread and Mignonette Sauce	
	<i>A/G/H/O/R</i>	
Ceviche	with norway lobster	29.90
	<i>B/L/M</i>	
Carpaccio	Shrimps	26.90
	<i>B/R</i>	
King crabs	with avocado	39.90
	<i>B</i>	
Caviar	with butter, eggs and toasted bread	10g/54.00
	<i>A/C/D/G</i>	20g/98.00
Trio-Tartare	tuna, salmon, sea bass	26.90
	<i>D/F</i>	
Tuna-Tartare	with avocado	24.90
	<i>D/F</i>	
Tuna-Sashimi	with bottarga, soy sauce and wasabi	24.90
	<i>D/F</i>	
Octopus salad	with cherry tomatoes	23.90
	<i>O/R</i>	

Beef Tartare	with toasted bread and butter <i>C/G</i>	26.90
Beef-Carpaccio	with rocket and matured parmesan <i>G</i>	25.90
Prsut	Prsut with young sheep cheese <i>G</i>	27.90
Sheep cheese	from Dalmatia, island Pag, with fig mustard <i>G/M/O</i>	22.90
Burrata	with lukewarm dalmatian salsa and basil pesto <i>G</i>	19.90

soups

Fish soup	Kornat <i>D</i>	13.50
Tomato soup	dalmatian style <i>G/L</i>	11.50
Bouillabaisse – fish soup	with toasted bread and rouille sauce <i>A/C/D/L/O</i>	33.50

hot starters

Spiny Lobster	with homemade pasta <i>B/C</i>	36.90
Seafood	with homemade pasta and tomatoes <i>A/B/C/D/G/O/R</i>	26.90
Calamari-Brodetto	with freshly grilled polenta <i>G/L/O/R</i>	23.90
Seppia-Risotto	with cuttlefish, grilled scallop and fresh olive oil und botarga <i>G/O/R</i>	27.90
Foie Gras	with cranberry and toasted olive bread <i>A</i>	39.90
Octopus	fried crispy on rocket salad <i>A/O/R</i>	26.90
Octopus	grilled, with olive puree <i>A/R</i>	38.90
Istrian Fuzi	with prawns and Dalmatian salsa <i>A/C/R</i>	26.90
Truffle-Risotto	with black truffle <i>G/O</i>	26.90
Truffle-Pasta	with black truffle <i>A/C/G/O</i>	28.90
Prawns-Risotto	Dalmatian style <i>G/R</i>	27.90
Prawns tempura	with sweet-and-sour chili sauce <i>G/R</i>	33.90
Calamari fritti	with cocktail sauce <i>A/C/G/O/R</i>	25.90
Soft-Shell-Crabs	with sweet-and-sour chili sauce and wasabi mayonnaise <i>A/B/C</i>	34.90
Sprats	with Dipsauce	21.80

fish specialities „Kornat“

Fish	daily offer	0.86/dag
	<i>D</i>	
	wild catch	0.94/dag
	<i>D</i>	
from 2 persons	grilled with olive oil and lemon	
	baked in salt crust	
	Brodetto with onions, tomatoes and white wine	plus 5.90
	<i>L/O</i>	
	Murter style, stewed with onions and olive oil	plus 8.90
	<i>L/O</i>	
	braised in the oven with potatoes and vegetables	plus 8.90
	<i>G/L/O</i>	

...and much more

Scampi	grilled or busara	1.30/dag
	<i>B/O</i>	
Spiny lobster tail	grilled, with dip- or cocktail sauce	1.99/dag
	<i>B/C/G/O</i>	
Lobster	grilled or busara	189.00/kg
	<i>B/C/G/O</i>	
Spiny lobster (on demand)	grilled or busara	199.00/kg
	<i>B/C/G/O</i>	
King crab legs	cooked or grilled, with brown butter	252.00/kg
	<i>B/C/G/O</i>	

Prawns	grilled, with peach-chili-rice <i>B/G</i>	32.90
Calamari	grilled, mangold dalmatian style <i>G/R</i>	26.90
Tunasteak	with horseradish puree and aubergine-caponata <i>D/G/H/O</i>	37.90
Fish-Variation „Kornat“	sea bass fillet / angler monkfish fillet / 2xCalamari / 2xShrimp with chard and potatoes <i>B/D/R</i>	37.90
Norway lobster	with potato-noodles dalmatian style and truffle <i>A/B/C/G</i>	31.50
Seafood-Risotto	classic dalmatian style <i>B/A/R/G</i>	35.90
Gambas (wild shrimps)	aglio olio <i>B</i>	29.90
Brodetto	in parchment paper with monkfish, calamari and shrimps <i>D/B/L</i>	33.90
Mussels	in white wine with crusty bread <i>A/O/R</i>	23.90
„Kornat“ busara	with mussels, tartufo die mare and scampi <i>R</i>	33.90
Scallops	grilled or gratinated <i>R</i>	7.90/each
Surf and Turf	steak, goose liver, lobster <i>L/M/G/B</i>	52.50

meat

Wagyu Ribeye steak	with housemade potatoes and Prsut	299,00
Veal medallions	in a mushroom sauce and with fried potatoes <i>A/G/L/O</i>	39.90
Beef filet steak	with rosemary potatoes <i>G/L/O</i>	45.90
Veal crown	with truffle puree, fries or fried potato <i>A/G/L</i>	39.90

for the little ones

Pasta	bolognese <i>C/A/L/G</i>	22.90
Pasta	with tomato sauce <i>A/C/G</i>	16.70
Small „Wiener Schnitzel“	with french fries <i>A/C</i>	19.90
Fishnuggets	with french fries <i>A/C/D</i>	22.90

salad

Rocket salad	with olive oil and parmesan	10.90
	<i>G/M/O</i>	
Rocket salad	with avocado	12.90
	<i>M/O</i>	
Rocket salad	with tomatoes and parmesan	11.90
	<i>G/M/O</i>	
Leave salad	daily fresh	9.90
	<i>M/O</i>	
Avocado	freshly cut, with olive oil	13.90
Mixed salad	seasonal offer	11.90
	<i>M/O</i>	
Cherry tomato salad	with rocket pesto	10.90
	<i>M/O</i>	

		supplements
Chard	with Istrian olive oil	8.90
Parsley potatoes	baby potatoes	7.90
Fried potatoes	baby potatoes	7.90
French fries		9.90
Rice	nature	7.90
Mashed potatoes	olive	8.90
	truffle	12.90
	<i>G/L</i>	
Polenta	grilled	8.90
	<i>G</i>	
Vegetables	mediterranean fried	8.90
Pimientos de Padrón	Spanish pepper	13.90
Aubergine	caponata	7.90
	<i>H/O</i>	
Cover charge		3.90

¹The prices are in euros including taxes