



„Geheimnisse der kroatischen Küche“

Besuch des Restaurants „Kulinarium 7“

➤ **Sigmundsgasse 1, Wien 1070**

➤ **6. Mai 2025, 18.30 Uhr**

Vorspeisen

Option 1:

MARENDA (B,R).....
Zucchini/Melanzani/Paprika / Prosciutto / Scampi(B)/ Oktopus (R)
Courgette / Eggplant / Peppers / Prosciutto / Scampi (B) / Octopus (R)

oder

Option 2:

ŠEFOVA RIBLJA JUHA - CHEFS FAVORIT FISCHSUPPE (B,D,R).....
Scampi (B) /Muscheln (R) /Seeteufel (D) / Drachenkopf (D) / Wolfsbarsch (D) /Tomaten Cocktail
Scampi (B) /Mussels (R) /Monk Fish (D) / Scorpion Fish (D) / Sea Bass (D) /Tomaten Cocktail

Hauptspeise

KVALITETNA RIBA IZ PEĆNICE – Al Forno(min 2 Personen)(D,O,R)....
Wolfsbarsch (D)Seeteufel (D) /Drachenkopf (D) /Oktopus (R) /Kartoffel/Lauch/
Fenchel/Oliven/Kapern/Petersilienwurzel/Weißwein (O) / Olivenöl Emulsion
Sea bass (D) / Monkfish (D) /Scorpion Fish (D)/Oktopus (R) /Potatoes/Leeks/
Fennel/Olives/Capers/Parsley root/White Wine (O) / Olive Oil Emulsion

Nachspeise

DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE - DESSERTS FROM OUR PATISSERIE (A,G,H)..
Mehl (A) / Milch (G) / Obers (G) / Schokolade / Zitrone / Gelatine / Haselnuss (H)
Flour (A) / Milk (G) / Cream (G) / Chokolade (G) / Lemon / Gelatine / Hazelnut (H)

– Preis pro Person 45 € (Speisen inkl. Gedeck) –