

Tasting menu

Marinated asparagus slices, chervil cream, parsley ice cream and foam

A: 1, 6, 7, 12



**Piran sea bass fillet, lovage foam, dandelion roots
and cucumber with coriander**

A: 1, 4, 9



**Asparagus soup, smoked oil cream, crumble
and a homemade raviolo**

A: 1, 3, 7, 9



**Asparagus risotto, slice of duck liver, saffron sauce
and apple cream**

A: 1, 3, 7, 9



**Herbed potatoes, carrot and ginger cream,
roasted monkfish in filo pastry**

A: 1, 3, 4, 7, 9



**Saddle of veal with a morel crust and veal sweetbread, Bled cheese
dumpling, parsnip cream and green asparagus, Duet lex wine sauce**

A: 1, 3, 7, 10, 9



**Apricot cake with crème fraîche, dark chocolate ice cream, yoghurt crumble
and Bourbon vanilla**

A: 1, 3, 6, 7, 8

3-course menu

54,⁰⁰ €

Couvert, cold or warm starter, main dish and dessert;
selection from the tasting menu

5-course menu

69,⁰⁰ €

Couvert, cold starter, soup, warm starter, main dish
and dessert; selection from the tasting menu

7-course menu

95,⁰⁰ €

Degustacijski meni

Marinirane rezine belušev krema krebuljice, sladoled in espuma peteršilja

A: 1, 6, 7, 12



File piranskega brancina, espuma luštreka, regratove korenine in kumara s koriandrom

A: 1, 4, 9



Beluševa juha, pena dimljenega olja, crumble in domač raviol

A: 1, 3, 7, 9



Beluševa rižota, rezina račjih jeter, žafranova omaka in jabolčna krema

A: 1, 3, 7, 9



Zeliščni krompir, pena korenja in ingverja, pečena morska žaba v testu fillo

A: 1, 3, 4, 7, 9



Jagnjetov hrbet z mavrahovo skorjo in telečji priželjc, cmok z blejskim sirom, pastinakova krema in zeleni beluši, omaka duet lex

A: 1, 3, 7, 10, 9



Marelična tortica s creme fraiche, sladoled temne čokolade, jogurtov crumble in burbonska vanilja

A: 1, 3, 6, 7, 8

3-hodni meni

Pozdrav iz kuhinje, hladna ali topla predjed, glavna jed in sladica; izbor iz degustacijskega menija

54,⁰⁰ €

5-hodni meni

Pozdrav iz kuhinje, hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica; izbor iz degustacijskega menija

69,⁰⁰ €

7-hodni meni

95,⁰⁰ €

Menù degustazione

Fettine di asparagi marinati, crema di cerfoglio,
gelato e spuma di prezzemolo

A: 1, 6, 7, 12



Filetto di spigola di Pirano, spuma di levistico,
radici di tarassaco e cetriolo con coriandolo

A: 1, 4, 9



Zuppa di asparagi, spuma d'olio affumicato,
crumble e raviolo casereccio

A: 1, 3, 7, 9



Risotto agli asparagi, fettina di foie gras,
salsa di zafferano e crema di mele

A: 1, 3, 7, 9



Patate aromatiche, spuma di carote e zenzero, rana pescatrice in pasta fillo

A: 1, 3, 4, 7, 9



Carré di agnello con crosta di spugnole e animelle di vitello, gnocco con
formaggio di Bled, crema di pastinaca e asparagi verdi, salsa al Duet lex

A: 1, 3, 7, 10, 9



Pasticcino alle albicocche con crème fraîche, gelato al cioccolato fondente,
crumble di yogurt e vaniglia Bourbon

A: 1, 3, 6, 7, 8

Menù di tre portate

Couvert, antipasto freddo o caldo, secondo piatto e dolce

54,⁰⁰ €

Menù di cinque portate

Couvert, antipasto freddo, zuppe, primo piatto,
secondo piatto e dolce

69,⁰⁰ €

Menù di sette portate

95,⁰⁰ €

Verkostungs Menü

Marinierte Spargelscheiben, Kerbelcreme, Eis und Petersilie-Espuma

A: 1, 6, 7, 12



Piran-Wolfsbarschfilet, Liebstöckel-Espuma,
Löwenzahn und Gurke mit Koriander

A: 1, 4, 9



Spargelsuppe, Schaum von geräuchertem Öl,
Crumble und hausgemachte Ravioli

A: 1, 3, 7, 9



Spargelrisotto, Entenleberschnitte, Safransauce und Apfelcreme

A: 1, 3, 7, 9



Kräuterkartoffeln, Karotten- und Ingwerschaum,
gebratener Seeteufel im Filoteig

A: 1, 3, 4, 7, 9



Lammrücken mit Morcheln und Kalbsbries, Kloß mit Bleder Käse,
Pastinak-Creme und grüne Spargel, Duet-Lex-Sauce

A: 1, 3, 7, 10, 9



Aprikosentorte mit Crème fraîche, Schokoladeneis, Joghurt-Crumble und
Bourbon-Vanille

A: 1, 3, 6, 7, 8

3 – Gänge-Menü

54,⁰⁰ €

Couvert, kalte oder warme Vorspeise, Hauptgericht
und Dessert; Auswahl aus dem Degustationsmenü

5 – Gänge-Menü

69,⁰⁰ €

Couvert, kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise,
Hauptgericht und Dessert; Auswahl aus dem
Degustationsmenü

7 – Gänge-Menü

95,⁰⁰ €