

ROŽMARIN

“MEET, WINE & DINE!”

Rožmarina ist der Puls des urbanen Zentrums, wo einzigartige Architektur mit kreativer Kulinarik und Menschen verschmilzt, die das Erlebnis lebendig machen. Seit 2006 bringen wir mit einem geschulten Blick für das Besondere moderne Gastronomie nach Maribor — eine Fusion mediterraner Tradition und mutiger Aromen aus dem Fernen Osten.

WIR UNTERSTÜTZEN LOKAL UND REGIONAL, DAMIT SIE DAS BESTE GENIEßEN KÖNNEN!

Wir glauben, dass herausragende Aromen aus dem Respekt gegenüber der Umwelt und jenenentstehen, die sie mitgestalten. Deshalb verwenden wir in unseren Gerichten sorgfältig ausgewählte Zutaten lokaler Produzenten.

UND DER WEIN?

Im Herzen des Restaurants eröffnet sich Ihnen der Blick auf mehr als 1.500 Weinetiketten aus aller Welt.world.

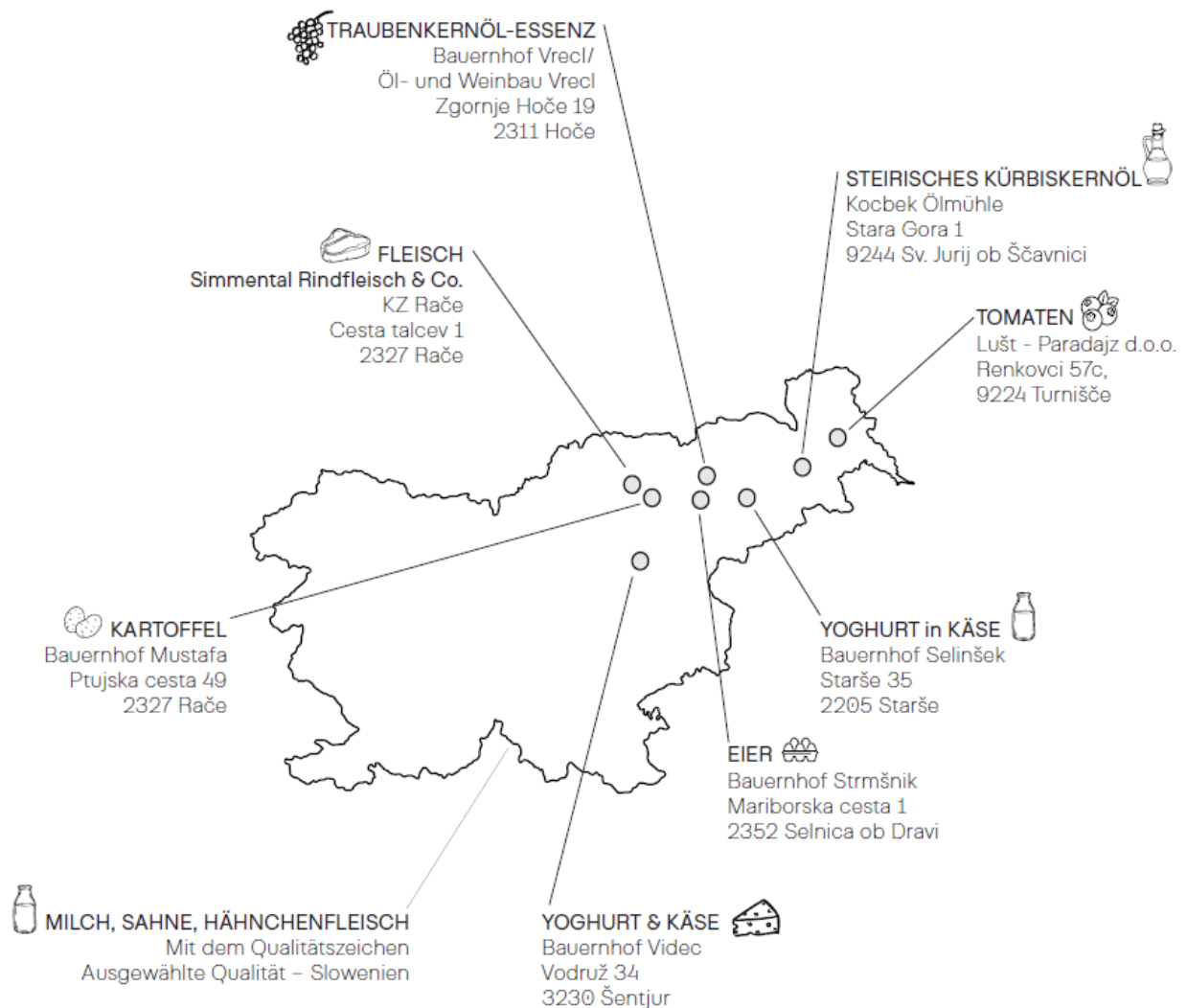
Genießen. Teilen. Erleben



FRISCH. AUTHENTISCH. GEPRÜFT. NACHHALTIG.

Wir sind überzeugt, dass Spitzenküche aus dem Respekt gegenüber der Umwelt und den Menschen entsteht, die sie mitgestalten.

Mit großem Stolz unterstützen wir lokale und regionale Produzenten und verwenden in unseren Gerichten sorgfältig ausgewählte Zutaten aus Slowenien — für Teller, die die Geschichte unserer Region erzählen.



STARTERS »TO SHARE«

KALT / WARM

Rote-Bete-Tatar (VEGAN)	15 €
Rote Bete, Carpaccio von roter Bete, Traubenkernöl, Mirin, Schnittlauch, frische Erdbeeren, gefriergetrocknetes Erdbeerpulver	
Burrata 260 g	20 €
Kirschtomaten, Basilikumpesto, Kürbiskerne, frisches Basilikum	
Prosciutto Mangalica 70 g	17 €
Prosciutto Bellota 50 g	20 €
Rindercarpaccio	18 €
Simmental-Rind, Senfkörner, Grana Padano, schwarze Trüffel, Kürbiskernöl, natives Olivenöl extra	
Beef tartare »to share«	28 €
Grob gehackt und am Tisch verfeinert – mit Eigelb, Kapern, Sardellen, Senf, Schalotten & Steakhouse-Gewürzmischung. Serviert mit scharfer / milder Butter und geröstetem Sauerteigbrot	
Cheviche	17 €
Goof (Fisch), frische Chili, Schnittlauch, Frühlingszwiebeln, Limette, Mango, frischer Koriander	
Thunfisch-Tatar	19 €
Gelbflossen-Thunfisch, hausgemachte Teriyaki-Sauce, Wakame-Algen, Rettich, weißer Sesam, Bärlauchspitzen	
Thunfisch-Tataki	18 €
Gelbflossen-Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Sojasauce, Reissessig, Sesam, Wasabi	
Gambero Rosso carpaccio	19 €
Garnelen, Granatapfel, Balsamico-Perlen, Limettenabrieb, natives Olivenöl extra	
Veganes Curry & Basmati-Reis	14 €
Hausgemachte Currypaste, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Zucchini, Kokosmilch, Cashewkerne	
Black-Tiger-Garnelen Curry & Basmati-Reis	19 €
Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Ingwer, Kokoscreme, Currypaste, schwarzer Sesam	

SUPPEN

Rinderbouillon	6 €
Cremige Bärlauchsuppe mit Sauerrahm	6 €

SALATE

Saisonsalat	6 €
Rucola	8 €
Cherrytomaten, Parmesan, Balsamico-Reduktion	
Caesar solata	15 €
Römersalat, Caesar-Dressing, Croutons, Grana Padano, Hähnchenbrustfilet 120 g	
Leaf & Beef	18 €
Scheiben vom Simmental-Rind 120 g, grüner Blattsalat, Römersalat, Cayenne-Mandeln, gegrillte Artischocken, Joghurt-Dressing mit Senfkörnern	
Ocean Green	18 €
Miso-Lachs, Spargel, Spinat, Rucola, Kirschtomaten, Joghurt, Quinoa, Ziegenkäse, gefriergetrocknete Erdbeeren	

Gedeck (pro Person)	1,5 €
--------------------------------------	-------

HAUPTGERICHTE

PASTA

„Hausgemacht. Von Herzen.“ Frisch zubereitete, hausgemachte Pasta – ohne

Kompromisse..

Fuži mit istrischem Trüffel 17 €

Pappardelle mit Hähnchen 14 €

Hähnchenfleisch, Pfifferlinge, warme Sahne, Stracciatella, Sonnenblumenkerne

Spaghetti mit Oktopus 18 €

Oktopus, Cherrytomaten, Frühlingzwiebel, Weißwein

Spaghetti mit Garnelen 18 €

Schalotte, Knoblauch, Butter, Olivenöl, Cognac, Tomaten-Concassé

Simmental Gnocchi 18 €

Kartoffelgnocchi, Rindfleisch, Spargel, Morcheln, Spinat, Thymian

FISCH

Lachsfilet 20 €

Zitronen-Basilikum-Sauce mit frischem Dill, grüne Bohnen, Kirschtomaten, Toskanischer Grünkohl, Austernpilze, Sesam, Forellenkaviar

Thunfischfilet 25 €

Gelbflossen-Thunfisch in Sesamkruste, Erbsenpüree, Wasabi-Perlen

Galicischer Oktopus 26 €

Gegrillte Oktopustentakel, Selleriecreme, glacierte Babykarotten, Kräuterseitlinge

Kabeljaufilet 180 g 20 €

Mangold, Garnelen, braune Butterbrösel, Geröstete Blumenkohlcreme, buttrige Scampi-Sauce

Seezunge »en papillote« 24 €

Ganze Seezunge in der Haut, junge Kartoffeln, Oliven, Kapernblüten, Cherrytomaten, junge Erbsen, Kapern

Gegrillte Garnelen 85 € / 1 kg

Premium-Garnelen aus dem Mittelmeeri

Ofenfisch (Abhängig vom fang / bitte Personal fragen)

mit mediterranem Gemüse 95 € / 1 kg

mit Meersalz aus Piran 85 € / 1 kg

FLEISCH

Filet mignon (200g) **35 €**
2-4 Wochen gereiftes Steirisches Simmental-Rind (KZ-Raße), Rote-Bete-Creme & karamellisierter
Quitte, gerösteter Lauch, Demi-glace Sauce, schwarze Trüffel

Lammkarree **29 €**
Langsam gebratenes Lamm, Erbsen-Minz-Creme, Schokoladen-Demi-glace, Morcheln, Kartoffelrösti,
Bärlauchsprossen

Kalbsrücken **29 €**
Kartoffelpüree, samtige Sauce, Babykarotten, Petersilienö

Kalbs-Tomahawk – Irland **100 g / 8,5 €**
Milchkalb, besonders zarte Textur

T-bone - Schottland **100 g / 9 €**
Black Angus Beef, am Knochen gereift und gegrillt

Tomahawk - Irland »TO SHARE« **100 g / 9 €**
Black Angus Beef, am Knochen gereift und im Ganzen gebraten

Rib-eye bone-in - USA »TO SHARE« **800 g / 125 €**
USDA Prime Black Angus Beef

Porterhouse -Schottland »TO SHARE« **850 g / 109 €**
Hereford Beef – Filet und Roastbeef am Knochen gereift und gebraten

VEGETARISCH / VEGAN

Kräuterseitling (VEGETARISCH) **16 €**
Gebratener Kräuterseitling, warme Sahne, Petersilienöl, Schnittlauch

Veganes Curry & Basmati-Reis (VEGAN) **14 €**
Hausgemachte Currypaste, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Zucchini, Kokosmilch,
Cashewkerne

Blumenkohl „Steak“ (VEGAN) **150 g / 18 €**
Gerösteter Blumenkohl, Knollensellerie mit Kokos und schwarzen Trüffeln, Bärlauchspitzen,
Thymianöl, junge Karotten, frische Trüffel

SAUCEN / ZUSÄTZE

Pfeffersauce 4 €

Demi-Glace 5 €

BEILAGEN

Knusprige Kartoffeln mit Rosmarin 6 €

Gegrillter Spargel 7 €

Saisonale Pilze 7 €

Brokkoli 7 €

Artischocken im Prosciuttomantel 8 €

ROŽMARIN HOSPITALITY GROUP / GALERIJA GOSPOSKA D.O.O.

Gosposka ulica 8, 2000 Maribor / DŠ 71177183

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche

Mehrwertsteuer.

Preisänderungen vorbehalten.

Unser freundliches Personal informiert Sie gerne über enthaltene

Allergene.

@rozmarin_maribor

www.rozmaringroup.si