

ROŽMARIN

"MEET, WINE & DINE!"

Die Verschmelzung des urbanen Zentrums mit einzigartiger Architektur schafft eine wunderbare Dynamik zwischen Raum, Umgebung, kreativer Küche und Menschen. Mit einem Gespür für das Besondere und einem kosmopolitischen Blick bringen wir seit 2006 unter dem sorgfältig gewählten Namen Rožmarin zeitgenössische Gastronomie in die steirische Hauptstadt Sloweniens.

Unsere Signature-Gerichte sind eine harmonische Fusion aus mediterraner Tradition und den kühnen Aromen des Fernen Ostens, verfeinert mit Zutaten lokaler Produzenten.

Und der Wein?

Im Herzen des Restaurants eröffnet sich der Blick auf über 1.500 Weinetiketten aus aller Welt.

Kosten. Teilen. Genießen.



Beginnen Sie Ihren Abend mit kleinen Genussmomenten ...

APERITIF

White Dry Port	0,05 l / 6 €
Antique Pelinkovec	0,03 l / 4,8 €
Negroni Sbagliato	11 €

COCKTAILS *zur Einstimmung*

Side bus Frapin VS Cognac, Zitronensaft, Labdanum-Cordial, Cointreau, Zuckersirup	9,2 €
Autumn kutina Wodka, Poire Williams, Quitte	8 €

... und lassen Sie den Abend mit einer perfekten Geschmacksnote ausklingen.

DIGESTIF

Alchymia rakia	0,03 l / 8 €
Apoteka vinjak merlot	0,03 l / 4,8 €
Frapin 1270	0,03 l / 6 €
Frapin fontpinot xo	0,03 l / 16 €
Flor de cana 18y	0,03 l / 13 €
Compas box Peat Monster	0,03 l / 13 €
Belvenie 12y	0,03 l / 9 €

COCKTAILS *für den letzten Geschmacksmoment*

Velvet vineyard Gin, Vanille, Traube Jurka	11 €
Pumpkin spiced sour Rum, Hokkaido-Kürbis, Zimt	10 €

STARTERS »TO SHARE«

KALT

Rote-Bete-Tatar (VEGAN)	15 €
Rote Bete, Carpaccio von roter Bete, Traubenkernöl, Mirin, Schnittlauch, Ringlo Pflaume, gefriergetrocknetes Erdbeerpulver	
Burrata 350 g	18 €
Junger Spinat, dunkle Champignons, getrocknete Tomaten, Quinoa	
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«	27 €
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 Guacamole, Wasabi-Creme, Teriyaki-Sauce, Reischips, Radieschen	
Thunfisch-Tataki	18 €
Gelbflossen-Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Sojasauce, Reisessig, Sesam, Wasabi	

WARM

Veganes Curry	14 €
Hausgemachte Currypaste, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Zucchini, Kokosmilch, Cashewkerne	
Black-Tiger-Garnelen & Curry	17 €
Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Ingwer, Kokoscreme, Currypaste, schwarzer Sesam	

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

AUSGEWÄHLT FÜR GENIESSER

DENN DAS BESTE IST GREIFBAR NAH

AUS DEM MEER

GEGRILLTE GARNELEN 85 € / 1 kg
Premium-Garnelen aus dem Mittelmeer

HUMMER (nach Art des Küchenchefs) 105 € / 1 kg
Premium-Hummer aus dem Mittelmeer

OFENFISCH (abhängig vom Fang / bitte Personal fragen)
Mit mediterranem Gemüse 95 € / 1 kg
Mit Meersalz aus Piran 85 € / 1 kg

VON DER WEIDE

WAGY-JU (je nach Verfügbarkeit / bitte Personal fragen) 10 g / ab 2 € bis 5 €
Intensive Marmorierung, zart-buttrige Textur und vollmundiger Geschmack

KALBS-TOMAHAWK – IRLAND 100 g / 8,5 €
Milchkalb, besonders zarte Textur

T-BONE – IRLAND 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 MIT KNOCHEN – 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

SUPPEN

Rinderbouillon.....	6 €
Cremesuppe aus Hokkaido-Kürbis, Cappuccino-Schaum, Kürbiskernöl	
Kocbek	6,5 €

SALATE

Saisonsalat	6 €
Rucola.....	8 €
Cherrytomaten, Parmesan, Balsamico-Reduktion	
Feldsalat	8,5 €
geriebene Eier, Bohnen	
Radicchio Castelfranco	13 €
gekochte Kartoffeln, Grammeln, Speck, Kürbiskernöl Kocbek	
Caesar salat	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	

HAUPTGERICHTE

PASTA „Hausgemacht. Von Herzen.“

Frisch zubereitete, hausgemachte Pasta – ohne Kompromisse.

Fuži mit istrischem Trüffel	17 €
Tagliatelle mit Hähnchen	14 €
Hähnchenfleisch, Pfifferlinge, warme Sahne, Stracciatella, Sonnenblumenkerne	
Spaghetti mit Oktopus	18 €
Oktopus, Cherrytomaten, Frühlingszwiebel, Weißwein	
Spaghetti mit Garnelen	18 €
Schalotte, Knoblauch, Butter, Olivenöl, Cognac, Tomaten-Concassé	
Pappardelle mit Simmental Noir	17 €
Rinderbrust, Steinpilze, Babyspinata	

FLEISCH

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

Schweinefilet in Kräuterpanade 19 €
Muskatkürbiscreme, Brotscheibe, Demi-Glace, Mini-Rübe, gelbe Karotte

Kalbsrücken 29 €
Kartoffelpüree, samtige Sauce, Babykarotten, Petersilienöl

FISCH

Lachsfilet 19 €
Zitronen-Basilikum, Dill, Rosenkohl, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Kräuterseitlinge, schwarzer & weißer Sesam

Thunfischfilet 25 €
Gelbflossen-Thunfisch in Sesamkruste, Butternut-Kürbispüree, Wasabi-Creme, Wasabi-Perlen

Galicischer Oktopus 26 €
Gegrillte Oktopustentakel, Selleriecreme, glacierte Babykarotten, gegrillter Spargel und Kräuterseitlinge

Kabeljaufilet 180 g 19 €
Mangold, Garnelen, braune Butterbrösel, Pastinakencreme, buttrige Scampi-Sauce

Seezunge »en papillote« 24 €
Ganze Seezunge in der Haut, junge Kartoffeln, Oliven, Kapernblüten, Cherrytomaten, junge Erbsen, Kapern

VEGETARISCH / VEGAN,

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

Veganas Curry (VEGAN) 14 €
Hausgemachte Currypaste, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Zucchini, Kokosmilch, Cashewkerne

Blumenkohl „Steak“ (VEGAN) 150 g / 18 €
Spinatsaft, Pastinaken-Kokos-Creme, Baby-Römersalat

SAUCEN / ZUSÄTZE

Pfeffersauce 4 €

Demi-Glace 5 €

BEILAGEN

Pommes mit Parmesan und istrischen Kräutern 6 €

Knusprige Kartoffeln mit Rosmarin 6 €

Brokkoli mit Sesam, Erdnüssen & brauner Butter 6 €

Saisonale Pilze 7 €

Artischocken im Prosciuttomantel 8 €

KÄSE

Slowenische & EU-Käseauswahl 15 €

Reypenaer (Spanien), Prosecco (Italien), Brie (Frankreich), Tolminc (Slowenien), Ziegenkäse Videc (Slowenien), Ziegenkäse Tincl (Slowenien), Blautraubenmarmelade

DESSERTS

Hausgemachtes Eis (Kugel) 3,5 €

Vanille / Schokolade / Haselnuss / Pistazie / Mango / Himbeere / Blautrauben-Jurka

Rožmarins zarter Schokoladenkuchen (72% Schokolade) 8 €

Kakaobrösel, Himbeercoulis, hausgemachtes Eis

Crème brûlée. 8 €

Toffee-Tartelette. 9 €

Gesalzenes Karamell, Erdnüsse, dunkle & weiße Yuzu-Schokolade (Madagaskar)

„Cheesecake à la Rožmarin“ 9 €

Einzelnes Käseküchlein, Mangosorbet, Schokoladencrumble

Schokoladensoufflé. 10 €

Hausgemachtes Fruchtsorbet

Maronen Mousse 8,5 €

Jurka sorbet, Quitte, Schokoladen-Brownie mit Kürbiskernen, Vanille und Kürbiskernöl

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