

H'S
TRIESTE

Speisekarte

Harry's Bistro




RELAIS &
CHATEAUX



SPEISEKARTE

LOKALE SPEZIALITÄTEN

Suppen

Nudeln und Bohnen

€ 16,00

Allergene 1, 9

Der Wald

Gnocchi mit Wild

€ 28,00

Allergene 1, 3, 7, 9

Gedeck € 4,00



SPEISEKARTE

KALTE MEERESVORSPEISEN

"Granseola" Meerspinne

€ 35,00

Allergene 2, 12

Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio*
mit Brioche-Brot und Gorizia-Rose

€ 28,00

Allergene 1, 3, 4, 7

WARME MEERESVORSPEISEN

Wenn die Jakobsmuschel auf Gorizia-
Rose trifft

€ 24,00

Allergene 14

Harry's gemischter Gratin*
Jakobsmuschel, Scampi, Seebarsch,
Garnele, Seeteufel

€ 28,00

Allergene 1, 2, 4, 12, 14

Tagesauswahl an warmen Vorspeisen*

€ 70,00 (mind. 2 Personen)

Allergene 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12, 14



SPEISEKARTE

FLEISCH VORSPEISEN

Kalbfleisch mit Thunfischsauce
und Gorizia-Rose

€ 25,00

Allergene 3, 4, 9

Angus-Tartare

€ 28,00

Allergene 1, 3, 4, 7, 10

Platte mit iberischem Schinken
und Brot mit Tomaten

€ 33,00

Allergene 1



SPEISEKARTE

ERSTE FISCHGÄNGE

Spaghetti mit Venusmuscheln

€ 28,00

Allergene 1, 14

Paccheri aus unserem Meer*

€ 56,00 (Mindestbestellwert: 2 Personen)

Allergene 1, 2, 4, 9, 12, 14

Linguine mit Hummer nach Busara-Art

€ 39,00

Allergene 1, 2, 9, 12

Linguine mit Thunfischragù mit Caponata*

€ 28,00

Allergene 1, 4, 9



SPEISEKARTE

ERSTE FLEISCHGÄNGE

Fusi* mit Hühnerragout

€ 28,00

Allergene 1, 2, 3, 9

Orecchiette* mit zwei Tomaten und Burrata

€ 25,00

Allergene 1, 7, 9



SPEISEKARTE

HAUPTGERICHTE AUS DEM MEER

Seeteufelrolle mit Gemüse und
Kartoffelpüree in Meunière-Sauce

€ 34,00

Allergene 1, 4, 7

Bouillabaisse* mit Croutons

€ 28,00

Allergene 1, 2, 4, 9, 12, 14

Gegrilltes oder mediterranes Wolfsbarschfilet

€ 34,00

Allergene 4

Allergene 4, 9 für mediterranes Rezept

Fisch des Tages

für 1 bis 4 Personen je nach Verfügbarkeit

€ 11,00 pro 100 gr

Allergene 4, 9



SPEISEKARTE

FLEISCHHAUPTGERICHTE

Milchkalbsfilet mit Kräutern paniertes
und violettem Kartoffelpüree

€ 32,00

Allergene 1, 7

Gegrilltes irisches Angus-Filet
mit neuen Kartoffeln

€ 34,00

Allergene 7

Irishes Angus-Chateaubriand
mit Caponata und Rostkartoffeln

€ 70,00 (mind. 2 Personen)

Allergene 7, 10

Fiorentina Steak vom Black Angus Nebraska
mit Caponata und Rostkartoffeln

€ 12,00 pro 100 g

Allergene 7



SPEISEKARTE

BEILAGEN

Neue Kartoffeln

€ 8,00

Allergene 7

Caponata

€ 8,00

Allergene 1, 9

Gemischter Salat

€ 8,00



SPEISEKARTE

SUSSPEISEN

Warmer Schokoladenkuchen mit
Vanillecreme und Minze

€ 12,00

Allergene 1, 3, 7

Dekonstruierte Mille-feuille
nach Wahl: Kastanien oder Beeren
oder Orangen-Grand-Marnier-Creme

€ 12,00

Allergene 1, 3, 7

Harry's Tiramisù

€ 12,00

Allergene 1, 3, 7

Panna cotta mit Erdnüssen
und gesalzenem Karamell

€ 12,00

Allergene 1, 3, 7, 8

SPEISEKARTE

ALLERGENE

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere und deren Erzeugnisse
3. Eier und Eiprodukte
4. Fisch und Fischprodukte
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte
6. Soja und Sojaprodukte
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Nüsse
9. Sellerie und Sellerieprodukte
10. Senf und Senfprodukte
11. Sesamsamen und Sesamprodukte
12. Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/L
13. Lupinen und lupinbasierte Produkte
14. Weichtiere und Weichtierprodukte

Mit einem * gekennzeichnete Gerichte werden aus Rohzutaten zubereitet, die direkt beim Erzeuger gefroren oder tiefgefroren werden. Einige frische tierische Produkte sowie roh servierte Fischprodukte werden einer Schockfrostung unterzogen, um ihre Qualität und Sicherheit gemäß dem HACCP-Konzept und den EG-Verordnungen 852/04 und 853/04 zu gewährleisten.