

I DOLCI DELLA GABRY

2019 // 1°

Goloso:

*persona che non rimanda mai a domani
quello che può mangiare oggi.*

Dolce tipico: "Buhtelni"

// gonfietti di pasta lievitata ripieni con le confetture dell'azienda agricola
Devetak Sara con crema di vaniglia //

Il Tiramisù // mousse al caffè, crema mascarpone al vino dolce,
zuppa di cioccolato e savoiardo al cacao (C senza biscotto)



Tutto limone bio // sorbetto - panna cotta - biscotti al limone (C senza biscotto)

Torta di pere e noci alla farina di segale // antica ricetta Gianni Cosetti //
con amarene sciroppate

Tartufini al cioccolato Varlhona equatoriale nero al 55%
con salsa di cioccolato bianco opalys 33%

Gelato al cioccolato con crema al pistacchio in cestino
e granella di nocciole tostate

Tutto fragole // semifreddo alle fragole con miele dell'azienda agricola
Devetak Sara, panna fragola e fragole C

Sorbetti del giorno C (senza lattosio)

€. 6,50

Ad ogni dolce è possibile abbinare un calice di vino dolce

// da € 2,50 a € 10,00 //

Gelati e sorbetti sono di produzione propria

C *Anche per celiaci*

GABRIELLINE SLADICE

2019 // 1°

Sladkosnednež:

*kdor nikoli ne preloži za jutri,
kar lahko danes pojè.*

Tradicionalna sladica: "Buhtelni"

// sladki kruh nadevan z marmelado kmetije Devetak Sara ter vaniljina salsa //



Tiramisù po naše // kavin mus, krema iz maskarpona in sladkega vina,
čokolada in kakavov piškot (brez piškota **C**)

Bio limona na 360° // sorbet - panna cotta – piškot (brez piškota **C**)

Pecivo z rženo moko, hruškami in orehi // po starem receptu Giannija Cosettija //
in višnjev kompot

Kroglice iz ekvatorialne čokolade Varlhona 55%
in salsa bele čokolade opalys 33%

Čokoladni sladoled in pistacijeva krema v košarici ter lešnikovi drobci

Jagode na 360° // zmrzlina z jagodami in medom kmetije Devetak Sara,
smetana in jagode **C**

Dnevni sorbet **C** (brez laktoze)

€. 6,50

K vsaki sladici lahko postrežemo kozarec sladkega vina.

// od € 2,50 do € 10,00 //

C Jed brez glutena

DIE SÜßE VON GABRY

2019 // 1°

Feinschmecker:

*Jemand, der nichts auf morgen verschiebt,
was er heute schon essen kann.*

Nach Traditionellem Rezept: "Buhtelni"

// süße Hefeteigbuchteln mit Marmelade  gefüllt und Vanillecreme //



Kaffee-Mousse mit Tiramisù-Creme, Kakao-Biskotten (ohne Keks )

Alles Bio-Zitrone // Sorbet - Panna Cotta - Zitronenkekse (ohne Keks )

Birnen-Walnuss-Torte mit Roggenmehl // altes Rezept von Gianni Cosetti //
mit Sirupsauerkirschen

Trüffel mit schwarzer Äquator-Schokolade von Valrhona (55%)
mit weißer Opalys-Schokosauce (33%)

Schokoladeneis mit Pistaziencreme im Körbchen
und geröstetes Haselnussgranulat

Alles Erdbeeren // Erdbeer-Halbgefrorenes mit Honig ,
Erdbeersahne und Erdbeeren 

Sorbet des Tages  (ohne Laktose)

€ 6,50

Auf Wunsch wird der Süßwein mit dem Dessert serviert.

// von € 2,50 bis € 10,00 //

 auch für Zöliakiebetreffene



Familienbetrieb "Devetak Sara"


DESSERT BY GABRY

2019 // 1°

A glutton:

*Someone who never puts off until tomorrow
something they can eat today.*

A traditional dessert: "Buhtelni"

// sweet leavened dough filled with jam  and served with vanilla sauce //





Coffee-flavoured mousse with tiramisù cream
and cocoa-flavoured sponge finger *(without sponge finger* *)*

All lemon bio // sorbet – panna cotta – lemon biscuits *(without lemon biscuits* *)*

Pear and nut cake with rye flour // an ancient Gianni Cosetti recipe //
with sour cherries in syrup

Small chocolate truffles with 55% Black Équatoriale Valrhona chocolate
and a white opalys 33% chocolate sauce

Chocolate ice cream with pistachio cream in a basket
and crushed toasted hazel nuts

All strawberry // strawberry chilled dessert with honey ,
strawberry cream and strawberries 

Sorbet of the day  *(without lactose)*

€ 6,50

The dessert wine is served with the sweet if ordered!

// from € 2,50 to € 10,00 //

 *also suitable for coeliacs*



Family run garden and farm // Devetak Sara

ALLERGENI // ALERGENI

1-Cereali contenenti glutine/ <i>Žita</i>	8-Sedano/ <i>Zelena</i>
2-Uova/ <i>Jajca</i>	9-Senape/ <i>Gorčica</i>
3-Latte/ <i>Mleko</i>	10-Semi di sesamo/ <i>Sezam</i>
4-Pesce/ <i>Riba</i>	11-Arachidi/ <i>Arašidi</i>
5-Crostacei/ <i>Raki</i>	12-Frutta a guscio/ <i>Oreški</i>
6-Molluschi/ <i>Mehkužci</i>	13-Anidride solforosa e solfiti/ <i>Žveplov dioksid</i>
7-Soia/ <i>Soja</i>	14-Lupini/ <i>Volčji bob</i>

Dolce tipico: "Buhtelni" // gonfietti di pasta lievitata ripieni con le confetture dell'azienda agricola Devetak Sara con crema di vaniglia //	1, 2, 3
<i>Tradicionalna sladica: "Buhtelni" // sladki kruh nadevan z marmelado kmetije Devetak Sara ter vaniljina salsa //</i>	
Il Tiramisù // mousse al caffè, crema mascarpone al vino dolce, zuppa di cioccolato e savoiardo al cacao //	1, 2, 3, 13
<i>Tiramisù po naše // kavin mus, krema iz maskarpona in sladkega vina, čokolada in kakavov piškot</i>	
Tutto limone bio // sorbetto - panna cotta - biscotti al limone	1, 2, 3
<i>Bio limona na 360° // sorbet - panna cotta – piškot</i>	
Torta di pere e noci alla farina di segale con amarene sciropate	1, 2, 3, 12
<i>Pecivo z rženo moko, hruškami in orehi in višnjev kompot</i>	
Tartufini al cioccolato Varlhona equatoriale nero al 55% con salsa di cioccolato bianco opalys 33%	3
<i>Kroglice iz ekvatorialne čokolade Varlhona 55% in salsa bele čokolade opalys 33%</i>	
Gelato al cioccolato con crema al pistacchio in cestino e granella di nocciole tostate	1, 3, 12
<i>Čokoladni sladoled in pistacijeva krema v košarici ter lešnikovi drobci</i>	
Tutto fragole // semifreddo alle fragole con miele dell'azienda agricola Devetak Sara, panna fragola e fragole	
<i>Jagode na 360° // zmrzlina z jagodami in medom kmetije Devetak Sara, smetana in jagode</i>	2, 3
Sorbetto del giorno	
<i>Dnevni sorbet</i>	

ALLERGENS // ALLERGENE

1-Cereals containing gluten/ <i>Gluten haltiges Getreide</i>	8-Celery/ <i>Sellerie</i>
2-Eggs/ <i>Eier</i>	9-Mustard/ <i>Senf</i>
3-Milk/ <i>Milch</i>	10-Sesame/ <i>Sesamsamen</i>
4-Fish/ <i>Fisch</i>	11-Peanuts/ <i>Erdnüsse</i>
5-Crustaceans/ <i>Krebstiere</i>	12-Nuts/ <i>Schalenfrüchte</i>
6-Molluscs/ <i>Weichtiere</i>	13-Sulphur dioxide/ <i>Schwefeldioxid und Sulfite</i>
7-Soybeans/ <i>Soja</i>	14-Lupin/ <i>Lupinen</i>

A traditional dessert: "Buhtelni" // sweet leavened dough filled with jam and served with vanilla sauce //	1, 2, 3
<i>Nach Traditionellem Rezept: "Buhtelni" // süße Hefeteigbuchteln mit Marmelade gefüllt und Vanillecreme //</i>	
Il Tiramisù // mousse al caffè, crema mascarpone al vino dolce, zuppa di cioccolato e savoiardo al cacao //	1, 2, 3, 13
<i>Tiramisù po naše // kavin mus, krema iz maskarpona in sladkega vina, čokolada in kakavov piškot</i>	
All lemon bio // sorbet – panna cotta – lemon biscuits	1, 2, 3
<i>Alles Bio-Zitrone // Sorbet - Panna Cotta - Zitronenkekse</i>	
Pear and nut cake with rye flour with sour cherries in syrup	1, 2, 3, 12
<i>Birnen-Walnuss-Torte mit Roggenmehl mit Sirupsauerkirschen</i>	
Small chocolate truffles with 55% Black Équatoriale Valrhona chocolate and a white opalys 33% chocolate sauce	
<i>Trüffel mit schwarzer Äquator-Schokolade von Valrhona (55%) mit weißer Opalys-Schokosauce (33%)</i>	3
Chocolate ice cream with pistachio cream in a basket and crushed toasted hazel nuts	1, 3, 12
<i>Schokoladeneis mit Pistaziencreme im Körbchen und geröstetes Haselnussgranulat</i>	
All strawberry // strawberry chilled dessert with honey, strawberry cream and strawberries	2, 3
<i>Alles Erdbeeren // Erdbeer-Halbgefrorenes mit Honig, Erdbeersahne und Erdbeeren</i>	
Sorbet of the day	
<i>Sorbet des tages</i>	