

Ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis
mit der schönsten Aussicht auf die
Naturschönheiten von Bled, ausgezeichnet
mit prestigeträchtigen Preisen:
The Michelin Plate 2020 und
3 Gault-Millau-Kochmützen.

JULIJANA
RESTAVRACIJA • RESTAURANT
GRAND HOTEL TOPLICE

Bled Lokale Auswahl

Das Oberkrain hat kein geschmackvollerer Ort,
als das Geschmack von lokalen Gerichten!

Das Oberkrainer Menu

Lasst uns mit Steinpilzen und Winterbirnen anfangen...

Panna cotta mit Steinpilzen, Kombination aus lokalem Gemüse und jungem Käse des Bauernhofs
Prnikarjeva kmetija, Sauce aus lokalen Kräutern und Chutney aus Winterbirnen

•

Was hat der Burgherr von Bled noch gegessen?

Ravioli aus geräucherter Zupan-Forelle und frischem Meerrettich, lokaler Kohl,
Petersilien-Biskuit und Milch-Anis-Schaum

•

In Oberkrain ist es nicht nur schön sondern auch köstlich!

Hirschrücken mit frischer Koriander-Kruste und Kalbsbries-Steak,
Bleder Knödel mit Zitrone, Rotkohl-Creme, Knollengemüse
und Sauce mit Dörripflaumen

•

Leckereien aus Oberkrain

Törtchen mit Winterbirnen, weißer Schokolade und Johannisbeergelee,
Bohinjer-Gin-Schaum mit Sauerkirsche, Walnuss-Krokant,
Apfeleis mit Gewürzen und Himbeergel

4 – Gänge-Menü 65 €

4 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (4 x 0,1L) 90 €

Verkostungsmenü

Tomatenterrine, Basilikum-Biskuit, Tomaten-Coulis, Burrata, Tomateneis,
Pesto und Vinaigrette aus getrockneten Tomaten

•
Marinierter Oktopus, Espuma aus blauen Kartoffeln, Sepia-Tinte,
Gartensalate, Mango- und Passionsfrucht-Gel, marinierte Anchovis,
Zitrus- und Koriander-Dressing

•
Hummer-Consommé mit Schwanz, hausgemachte Pasta,
Gemüse und pochiertes Wachtelei

•
Gebratener Adria-Garnelenschwanz, grüne Bohnen,
Petersilienwurzelcreme mit Haselnüssen, sautierte Puffbohnen,
getrocknete Vipava-Pfirsiche und Krabbensauce mit Limettenblättern

•
Wachtelduett, gebratener belgischer Radicchio mit Orange, Muskatkürbis-Soufflé,
Steinpilz-Creme, Lauch, Karotten und Wachtelreduktion

•
Pochiertes Piraner Wolfsbarsch-Filet, Safran-Risotto, glasierte Pflaumen,
Rosmarinöl, junger Spinat und Chardonnay-Sauce

•
Black Angus Steak und gereifte Wangen, Portwein-Sauce,
gratinierte Kartoffeln mit französischem Käse,
Knollen-Creme und gegrilltes Gemüse

•
Kokos-Mousse mit Mangoherz, Jaconde-Biskuit,
Passionsfrucht-Chutney, Pfirsich-Eis, Walderdbeerschaum,
Zitronenmelisse-Gel und Matcha-Tee-Pulver
oder
Auswahl an Käsesorten

4 – Gänge-Menü 65 €

4 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (4 x 0,1L) 90 €

5 – Gänge-Menü 80 €

5 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (5 x 0,1L) 110 €

6 – Gänge-Menü 90 €

6 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (6 x 0,1L) 125 €

8 – Gänge-Menü 115 €

8 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (8 x 0,1L) 160 €



GRAND HOTEL TOPLICE

SAVA HOTELI BLED



Grand Hotel Toplice, Cesta svobode 12, 4260 Bled

www.sava-hotels-resorts.com

Alle Preise sind im EUR und inklusive MwSt.

Wir behalten uns das Recht vor, Preise zu ändern. Preisliste ist gültig ab 27.8.2021.