

Ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis
mit der schönsten Aussicht auf die
Naturschönheiten von Bled, ausgezeichnet
mit prestigeträchtigen Preisen:
The Michelin Plate 2020& 2021,
Recommended by Michelin Guide 2022 & 2023
und 3 Gault-Millau-Kochmützen 2021 & 2023.

JULIJANA
RESTAVRACIJA • RESTAURANT
GRAND HOTEL TOPLICE



Bled Lokale Auswahl

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

Das Oberkrainer Menu

Anfang nach Gorenjska-Art.

Wildfleisch-Pastete mit Kirschen-Gelee, Pokljuka-Steinpilze-Aspik,
Creme aus Haselnüssen und Petersilienwurzel,
Apfel-Chutney und Rote-Beete-Mousse

Moderne Tradition.

Risotto mit Jenko-Knollengemüse, Winterbirnen-Creme,
Rolle mit geräucherter Forelle und Wels mit jungem Spinat,
Milch-Mais-Schaum und Rotkohl-Spitze

In Oberkrain ist es nicht nur schön sondern auch köstlich!

Mosaik aus Karotten mit Lauchpulver, Žlikrof (gefüllte Teigtasche)
mit geräuchertem Prnikar-Quark und Kräutern, Butternusskürbis-Biskuit
vom Jenko-Bauernhof, Krškopolje-Schweinefleisch mit Zimt-Sternanis-Sauce, Zwiebel-Chips

Gorenjska Süßigkeiten

Grütze mit weißer Schokolade und Johannisbeeren,
Waffel mit Blaubeeren, Prnikar-Joghurt-Schaum mit weißer Schokolade,
Kastanien-Creme mit lokalem Honig und Buchweizen-Eis

Pralinen eines lokalen Herstellers mit Füllung aus
hausgemachten Trockenfrüchten, Estragon oder Nüssen

4 – Gänge-Menü 76 €

4 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (4 x 0,1L) 102 €

Verkostungsmenü

Hummer-Panna-Cotta, Minze-Pfannkuchen, Mango-Eis,
Fenchel-Chutney und Erdbeer-Dressing

•

Perlhuhn-Aspik mit Kirsch-Gelee, Senf-Eis, Schrot, Feldsalat, Akazienhonig-Dressing
und Creme aus jungen Erbsen mit Salbei und Pancetta

•

Cremige Brunnenkresse-Suppe, Cracker aus roten Linsen,
pochiertes Ei und Curry-Creme

•

Donut aus Frühlingspargeln, Prosciutto-Chips, Eigelb-Schaum,
Kalbsschwanz-Confit und glasierte junge Zwiebeln

•

Hausgemachte Nudeln mit Tintenfisch-Tinte und mediterranem Gemüse,
Oktopus-Tentakel, Adria-Scampi und Tigermilch-Schaum

•

In brauner Butter gebratenes Steinbutt-Filet, geräucherte Selleriewurzel-Creme,
Couscous mit Kräutern, junger Grünkohl mit Speck und Fischschaum mit Safran

•

Wellington-Rehrücken, Pavé aus Karotten und Kartoffeln,
Biskuit mit Erbsenblüte, Karotten-Schaum mit Ingwer, gebratener Blumenkohl
und Fleischsauce mit schwarzen Trüffeln

•

Biskuit aus Mandeln und Kokos, Pistazien-Mousse, Vanille-Gelee,
Schokoladenmousse mit Whiskey, Schrot aus weißer Schokolade mit Kardamom,
Joghurt-Eis mit Rosen und Marshmallow mit Wassermelone

oder

Auswahl an Käsesorten

4 – Gänge-Menü 76 €

4 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (4 x 0,1L) 102 €

5 – Gänge-Menü 90 €

5 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (5 x 0,1L) 120 €

6 – Gänge-Menü 99 €

6 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (6 x 0,1L) 141 €

8 – Gänge-Menü 116 €

8 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (8 x 0,1L) 168 €



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 10. 5. 2024.