

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
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.

Kalt geräucherte Zupan-Forelle, Meerrettichschrot, Prnikar-Joghurt-Eis mit Zitrone, Rüben- und Apfelchips, Schnittlauch-Espuma und Andrejčev-Johannisbeeren-Gelee



Moderne Tradition.

Steinpilz-Consommé mit Buchweizen-Ravioli, gefüllt mit Bleder Käse, hausgemachte Zwiebel-Marmelade und Petersilien-Blätter-Schaum



In Oberkrain ist es nicht nur schön sondern auch köstlich!

Lokales Lammfleisch (Hachse-Confit und Rücken mit Kräuterkruste), Auflauf mit Jenko-Karotten und Thymian, Rosmarin-Öl, Süßkartoffel-Chips mit Knoblauch, Kohlrabi-Fondant, gefüllt mit geräuchertem Bohnen-Püree



Leckereien aus Oberkrain

Crème brûlée mit Haselnüssen, Gel aus hausgemachtem Pfirsich-Kompott, Mohant-Käse-Espuma mit Vanille, Schokoladen-Biskuitmasse, Bienenwabe und Eis mit eingelegten Kirschen in Terrano-Wein-Likör

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

<p>4 – Gänge-Menü 76 € 4 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (4 x 0,1L) 102 €</p>

Verkostungsmenü

Marinierte Jakobsmuscheln, Kokos- und Rettich-Gelee, eingelegter Blumenkohl mit Vanille, Passionsfrucht-Gel, Zitrusfilets und Basilikum-Dressing

Tatar vom gereiften Rindfleisch, Trüffel-Emulsion, Osietra-Kaviar, Kräuter-Bliny, Pancetta-Chips und marinierte Schalotten

„Doppelsuppe“ – geröstete Karottensuppe mit Ingwer und Erbsensuppe mit Minze und Krokette mit Krabbe und Koriander

Hausgemachte Ravioli mit Flusskrebsschwänzen, Zitrone, Thymian und Koriander, gerösteten Artischocken, schaumiger Krabbensauce und getrockneten Kakis

Risotto mit lokalen Steinpilzen und Scheiben geräucherter Gänsebrust, gebratener Entenleber, Rote-Bete-Schaum und Topinambur

Adria-Petersfisch-Filet, Kartoffel-Fondant, Quittencreme, gebackener Kürbis und schaumige Liebstöckel-Sauce

Kalbsfleisch-Filet und gereifte Backen mit Zimt und Sternanis, gefüllter Lauch mit Süßkartoffeln, flambierte Pflaumen mit Kaffeelikör und Salbei-Sauce

Mille-feuille mit Birnen in Safran, Ingwer- und Mandarinengel, Schokoladen-Ganache mit Passionsfrucht, Toffifee-Eis, Mango-Schaum und Erdnussauce

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 14. 9. 2023.