

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

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

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.