



Menu

Lovec 20 let

Za dobrodošlico

Marinirani sveži šparglji, praženi lešniki,
mandlji, gorčična marinada s sojo,
krema svežega ovčjega sira, krokant

Srce menija

Goveja lička v vinski omaki z ribezom,
lisičke, drobnjakov gluhi štrukelj, mladi
korenček

Za piko na i

Mousse bele čokolade, pistacijev
biskvit, jagodni sorbet z baziliko,
marinirane jagode v bezgovem siru

25€



HOTEL LOVEC BLEĐ

Menu

Lovec 20 years

As a welcome

Marinated fresh asparagus, roasted hazelnuts and almonds, mustard-soy marinade, cream of fresh sheep cheese and duck liver, crispy topping

Heart of the menu

Beef cheeks in red wine and currant sauce, chanterelles, chive dumpling, baby carrots

The cherry on top

White chocolate mousse, pistachio sponge, strawberry sorbet with basil, marinated strawberries in elderflower syrup

25€



Menu

Lovec 20 Jahre

Zur Begrüßung

Marinierter frischer Spargel, geröstete
Haselnüsse und Mandeln, Senf-Soja-
Marinade, Creme aus frischem Schafskäse
und Entenleber, knuspriges Topping

Das Herz der Speisekarte

Rindbacken in Rotwein-Johannisbeer-Sauce,
Pfifferlinge, Schnittlauch-Topfenstrudel,
junge Karotten

Das Tüpfelchen auf dem i

Weißer Schokoladenmousse, Pistazien-
Biskuit, Erdbeer-Sorbet mit Basilikum,
marinierte Erdbeeren im
Holunderblütensirup

25€



HOTEL LOVEC BLEĐ

Menu

Lovec 20 anni

Come benvenuto

Asparagi freschi marinati, nocciole e mandorle tostate, marinata alla senape e soia, crema di formaggio di pecora fresco e fegato d'anatra, croccante

Il cuore del menù

Guance di manzo in salsa di vino rosso e ribes, finferli, canederlo all'erba cipollina, carotine novelle

La ciliegina sulla torta

Mousse di cioccolato bianco, pan di Spagna al pistacchio, sorbetto alla fragola con basilico, fragole marinate allo sciroppo di sambuco

25€