

Dobrodošli na naši predstavi

Izpod rok našega chefa stoletja stari recepti
postajajo kulinarične mojstrovine.

Ponudba

Ponudba na našem jedilnem listu temelji na uporabi živil
lokalnega slovenskega izvora. Za jedi, ki vam jih skrbno
pripravimo, ne uporabljamo živil iz masovne pridelave.

Kruh

Na Jezerskem uspevajo pira, ajda in lan. Iz te mešanice
spečemo domač kruh. Nekaj smo ga nadevali s skutnim
nadevom in jezerskimi zelišči ter oblikovali v slano potičko, ki
jo boste lahko poskusili samo pri nas.

Simfonija okusov

Priporočamo vam, da izberete enega izmed degustacijskih menijev, ki jih naš Chef kreira dnevno, iz najbolj svežih sestavin trenutnega letnega časa.

4-hodni degustacijski meni

46,00 EUR

5-hodni degustacijski meni

56,00 EUR

7-hodni degustacijski meni

74,00 EUR

7-hodni meni pripravljamo za najmanj dve osebi oziroma za celotno omizje. Naročilo sprejemamo najpozneje do 19.00 ure.

PRVO DEJANJE

JEZERSKI VRT

listi sezonskih solatnic, zelena kolerabica, redkvice, gorska kreša, dimljena domača skuta in prepeličja jajca

14,90 EUR

MEDVEDOVA BUDJOLA

kisla smetana, korenje, brusnice, maslene droži

14,90 EUR

PAŠTETA IZ GOSJIH JETER

peteršilj, tartufi, panceta, drobtine

14,90 EUR

TATAREC

zorjena govedina, kapre, rdeča čebula, pesa in opečen kruh

14,90 EUR

DRUGO DEJANJE

ALPSKA BELA JUHA

hladna zelenjavna juha s sezonskimi lokalnimi zelišči

5,90 EUR

GOBOVA JUHA

zeliščni vlivanci, okisani jurčki, rdeča pesa

5,90 EUR

TRETJE DEJANJE

AJDOVI KRAPI

kozji sir, tartufi, lešniki, med

17,90 EUR

SKUTNI ŽLIČNIK

cvetača, kostanj, zelene olive, vršički

17,90 EUR

ŠPARGLJI

parjeni šparglji, maslena gorčica, pivski kreker in poširano jajce

17,90 EUR

ČETRTO DEJANJE

JAGNJE

zeliščno seno, mandeljni, kozji sir, zelena

27,90 EUR

GOVEJI FLAM

lešnikova polenta, vodna kreša, temno pivo, figova krema

27,90 EUR

DIVJI JELEN

kava, čokolada, brin, granatno jabolko, kraški teran, korenčkov kipnik

27,90 EUR

PIŠČANEC

piščanec iz proste reje, črni česen, črni pire mladega pora, šparglji, mladi grah in jogurt

25,90 EUR

JEZERSKA POSTRV

postrv, koruza, kislá smetana, postrvji kaviar, mladi grah

25,90 EUR

PETO DEJANJE

POTICA IN JAGODE

tradicionalna potica, bezeg, pehtran, jagode in malinov kis

7,90 EUR

JABOLČNO RABARBARINA PITA

jabolka, rabarbara, drobljenec, sorbet

7,90 EUR

ČOKOLADA

čokolada, mlečni cvet, kava in medeno satje

7,90 EUR

ŠESTO DEJANJE

IZBRANI SLOVENSKI SIRI

sir, sadje, sadni kruh, oreščki

14,90 EUR

Welcome to Our Show

Our chef turns simple local recipes handed down through generations into culinary masterpieces.

Menu

Our lovingly prepared dishes are based on the ingredients of local Slovenian origin, none of which are mass-produced.

Bread

The crops growing in the area of Jezersko include spelt, buckwheat and flax, which we use to bake artisanal bread. We also make a special kind of savoury cake, which you cannot get anywhere else: a savoury potica cake filled with cottage cheese and local herbs.

Symphony of flavours

We recommend that you choose one of the daily tasting menus prepared by our Chef using the freshest seasonal ingredients.

Four-course tasting menu

46,00 EUR

Five-course tasting menu

56,00 EUR

Seven-course tasting menu

74,00 EUR

The seven-course menu is prepared for a minimum of two people or larger parties of guests. The menu needs to be ordered by 19:00 at the latest.

ACT 1

THE JEZERSKO GARDEN

leafy greens, kohlrabi, radishes, alpine cress, artisanal smoked cottage cheese and quail eggs

EUR 14.90

BEAR NECK

sour cream, carrots, cranberries, beurre noisette

EUR 14.90

GOOSE LIVER PÂTÉ

parsley, truffles, pancetta, bread crumbs

EUR 14.90

STEAK TARTARE

aged beef, capers, red onions, beetroot and toasted bread

EUR 14.90

ACT 2

CREAMY ALPINE WHITE SOUP

cold vegetable soup with seasonal local herbs

EUR 5.90

MUSHROOM SOUP

herb spätzle, pickled porcini mushrooms, beetroot

EUR 5.90

ACT 3

BUCKWHEAT POCKETS

goat's milk cheese, truffles, hazelnuts, honey

EUR 17.90

COTTAGE-CHEESE SPOON DUMPLING

cauliflower, chestnuts, green olives, spruce tips

EUR 17.90

ASPARAGUS

steamed asparagus, buttery mustard, cracker and poached egg

EUR 17.90

ACT 4

LAMB

herbal hay, almonds, goat's milk cheese, celeriac

EUR 27.90

FLANK STEAK

hazelnut polenta, watercress, dark beer, fig cream

EUR 27.90

WILD DEER

coffee, chocolate, juniper sprigs, pomegranate,
Karst Teran wine, carrot soufflé

EUR 27.90

CHICKEN

free-range chicken, black garlic, black baby leek purée,
asparagus, baby sweet peas and yoghurt

EUR 25.90

JEZERSKO TROUT

trout, corn, sour cream, trout caviar, baby sweet peas

EUR 25.90

ACT 5

POTICA CAKE AND STRAWBERRIES

traditional potica cake, elderflowers, tarragon, strawberries and raspberry vinegar

EUR 7.90

APPLE-RHUBARB PIE

apples, rhubarb, crumble, sorbet

EUR 7.90

CHOCOLATE

chocolate, cream, coffee and honeycomb

EUR 7.90

ACT 6

ASSORTED SLOVENIAN CHEESES

cheese, fruit, fruitcake, nuts

EUR 14.90

Willkommen zu unserer Vorstellung

Unser Küchenchef verwandelt die bereits Jahrhunderte
alten Rezepte in kulinarische Meisterwerke.

Speisekarte

Unser Angebot basiert auf der Verwendung von Zutaten
slowenischer und lokaler Herkunft. Für die Speisen, die für Sie
sorgsam zubereitet werden, verwenden wir keine Lebensmittel
aus der Massenproduktion.

Brot

In Jezersko gedeihen Buchweizen, Dinkel und Lein. Aus dieser
Körnermischung wird Hausbrot gebacken. Den Teig, gefüllt
mit Quarkfüllung und Kräutern aus der Umgebung, haben wir
in einen salzigen Kuchen Potička (Potitze) geformt, den Sie
nur bei uns verkosten können.

Symphonie der Genüsse

Es wird empfohlen, dass Sie eines der Degustationsmenüs wählen, die unser Kochchef aus frischen saisonalen Zutaten täglich kreiert.

4-Gang-Degustationsmenü

46,00 EUR

5-Gang-Degustationsmenü

56,00 EUR

7-Gang-Degustationsmenü

74,00 EUR

Das 7-Gänge-Menü wird für mindestens zwei Personen oder für den gesamten Tisch zubereitet.

Wir nehmen die Bestellungen bis spätestens 19.00 Uhr an.

DER ERSTE AKT

GARTEN VON JEZERSKO

Blätter diverser saisonaler Blattsalate, grüner Kohlrabi, Radieschen, Bergkresse, geräucherter Quark und Wachteleier

14,90 EUR

BÄREN-BUDJOLA

Luftgetrockneter Nacken, Sauerrahm, Karotten, Preiselbeeren, Nussbutter

14,90 EUR

GÄNSELEBERPASTETE

Petersilie, Trüffel, Pancetta, Brösel

14,90 EUR

TATAR

gereiftes Rindfleisch, Kapern, rote Zwiebeln, Rote Rüben und Toastbrot

14,90 EUR

DER ZWEITE AKT

WEISSE ALPEN-CREMESUPPE

kalte Gemüsesuppe mit saisonalen lokalen Kräutern

5,90 EUR

PILZSUPPE

Kräuterspätzle, gesäuerte Steinpilze, Rote Rüben

5,90 EUR

DER DRITTE AKT

BUCHWEIZEN-SCHLUTZKRAPFEN

Ziegenkäse, Trüffel, Haselnüsse, Honig

17,90 EUR

QUARKNOCKERL

Blumenkohl, Kastanien, grüne Oliven, Maiwipfel

17,90 EUR

SPARGEL

gedämpfter Spargel, Buttersenf, Biercracker und pochiertes Ei

17,90 EUR

DER VIERTE AKT

LAMM

Kräuterheu, Mandeln, Ziegenkäse, Sellerie

27,90 EUR

FLANKSTEAK VOM RIND

Haselnuss-Polenta, Brunnenkresse, Dunkelbier, Feigencreme

27,90 EUR

WILDHIRSCH

Kaffee, Schokolade, Wacholder, Granatenapfel,
Teran-Wein aus dem Karst, Karottenauflauf

27,90 EUR

HÄHNCHEN

Freilandhuhn, schwarzer Knoblauch,
schwarzes Junglauchpüree, Spargel, junge Erbsen und Joghurt

25,90 EUR

FORELLE VON JEZERSKO

Forelle, Mais, Sauerrahm, Forellenkaviar, junge Erbsen

25,90 EUR

DER FÜNFTE AKT

POTITZE UND ERDBEEREN

Traditioneller Kuchen Potitze, Holunder, Estragon, Erdbeeren und Himbeeressig

7,90 EUR

APFEL-RHABARBER KUCHEN

Saures Apfelgelee, Crumble, Sorbet

7,90 EUR

SCHOKOLADE

Schokolade, Sahne, Kaffee und Bienenwabe

7,90 EUR

DER SECHSTE AKT

AUSWAHL AN SLOWENISCHEN KÄSESORTEN

Käse, Obst, Früchtebrot, Nüsse

14,90 EUR

Benvenuti al nostro spettacolo

Il nostro chef trasforma semplici ricette
tramandate da generazioni
in veri e propri capolavori culinari.

Menù

La nostra offerta si basa sull'utilizzo di prodotti alimentari sloveni locali. Per la preparazione delle pietanze, preparate con cura per voi, non vengono usati prodotti provenienti dalla produzione di massa.

Il pane

Nello Jezersko cresce il farro, il grano saraceno e il lino. Da questa miscela viene preparato il nostro pane della casa. Parte di questo è stato farcito con della ricotta e delle erbe dello Jezersko per formare una ciambella salata, che potrete provare solo da noi.

Una sinfonia di sapori

Si consiglia vivamente di scegliere uno tra i menù degustazione, che il nostro chef crea quotidianamente usando ingredienti freschi di stagione.

Menù degustazione di 4 portate

46,00 EUR

Menù degustazione di 5 portate

56,00 EUR

Menù degustazione di 7 portate

74,00 EUR

Il menù di 7 portate viene servito per almeno due persone o per l'intera tavolata. Accettiamo gli ordini entro e non oltre le ore 19.

ATTO PRIMO

L'ORTO DELLO JEZERSKO

foglie di insalata di stagione, cavolo rapa, ravanelli, crescione alpino, ricotta affumicata fatta in casa e uova di quaglia

14,90 EUR

OSSOCOLLO DI ORSO

panna acida, carote, mirtilli rossi, palline di burro

14,90 EUR

PATÈ DI FOIE GRAS

prezzemolo, tartufi, pancetta, pan grattato

14,90 EUR

TARTARA

carne di manzo stagionata, capperi, cipolla di Tropea, barbabietola e crostini

14,90 EUR

ATTO SECONDO

VELLUTATA BIANCA

vellutata fredda di verdure con erbe locali di stagione

5,90 EUR

ZUPPA DI FUNGHI

Spätzle alle erbe, funghi porcini sott'aceto, barbabietola

5,90 EUR

ATTO TERZO

GNOCCHI DI GRANO SARACENO

formaggio di capra, tartufi, nocciole, miele

17,90 EUR

GNOCCHETTO ALLA RICOTTA

cavolfiore, castagne, olive verdi, cime di abete rosso

17,90 EUR

ASPARAGI

asparagi al vapore, burro alla senape, cracker e uovo in camicia

17,90 EUR

ATTO QUARTO

AGNELLO

erbe seccate, mandorle, formaggio di capra, sedano

27,90 EUR

PETTO DI MANZO

polenta alle nocciole, crescione, birra scura, crema ai fichi

27,90 EUR

CERVO SELVATICO

caffè, cioccolato, ginepro, melograno, Terrano,
tortino alla carota

27,90 EUR

POLLO

pollo da allevamento all'aperto, aglio nero,
purè nero al porro giovane, asparagi, piselli novelli e yogurt

25,90 EUR

TROTTA DELLO JEZERSKO

trotta, mais, panna acida, caviale di trota, piselli novelli

25,90 EUR

ATTO QUINTO

POTICA E FRAGOLE

potica – dolce della tradizione slovena, sambuco, dragoncello, fragole e aceto di lamponi

7,90 EUR

CROSTATA DI MELE E RABBARBARO

mele, rabarbaro, crumble, sorbetto

7,90 EUR

CIOCCOLATA

cioccolato, fior di latte, caffè e favo di miele

7,90 EUR

ATTO SESTO

FORMAGGI SLOVENI SELEZIONATI

formaggio, frutta, pane alla frutta, noci

14,90 EUR
