



MENU



LA PISTA



MICHEL HUSSER

L'ARTISTE DU TERROIR

01 • MART • 2025



FRANCUSKA KUHINJA
SA ZVEZDICAMA



GORSKI
HOTEL & SPA





MENU



AMUSE-BOUCHE

**Tartare de daurade, marinade
« comme des maatjes (hareng) »**

Fleurette à l'aneth et au raifort

Tartar od orade

Floreta sa mirodijom i renom

ENTRÉES • PREDJELA

**Fleischnecke (roulades de pâtes en
forme d'escargot) aux cèpes,
bouillon de truffes noires**

**Fleischnecke sa vrganjima,
bujon od crnih tartufa**

**Foie gras de canard mariné au
Gewurztraminer, chutney de
fruits façon Baerewecke**

**Foie gras od pačje džigerice mariniran u
Gewurztramineru, sa chutneyjem od bobičastog voća
na Baerewecke način**

PLATS • GLAVNA JELA

**Dos de sandre rôti sur la peau, paysanne
de légumes d'hiver parfumée au Riesling,
pistou de persil, riz croustillant**

**Pečeni filet smuda sa kožom, zimsko povrće sa aromom
rizlinga, pistou od peršuna, hrskavi pirinač**

**Noisettes de faon au Pinot Noir et aux
myrtilles sauvages, risotto de céleri-rave
et gratin dauphinois**

**Medaljoni od srndaća u Pinot Noiru sa divljim
borovnicama, risoto od celera i gratin dauphinois**

DESSERT • DEZERT

**Soufflé au fromage blanc caramélisé,
soupe de fruits exotiques infusée
à la menthe fraîche**

**Karamelizovani sufle od belog sira sa supom
od egzotičnog voća, infuzijom sveže nane**

