



MENU
JESIEŃ ZIMA
HERBST - WINTER
AUTUMN - WINTER
2018/2019 r.

W trosce o naszych Gości

Uprzejmie prosimy o przekazanie naszej obsłudze wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej – z pewnością uwzględnimy je przygotowując Państwa danie. Chętnie udzielimy dodatkowych informacji dotyczących wykorzystywanych w naszych potrawach produktów oraz sposobu ich przygotowywania. Pozwoli to na wykluczenie ewentualnej alergii krzyżowej oraz dokonanie świadomego wyboru potrawy.

Nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji.

Wir kümmern uns um unsere Gäste

Wir bitten Sie alle Informationen über Ihre Diät, Allergien und Lebensmittelintoleranz unserem Personal mitzuteilen. Bestimmt werden wir von diesen Hinweisen bei der Zubereitung Ihres Gerichtes Gebrauch machen. Gerne erteilen wir Ihnen zusätzliche Informationen zu Lebensmitteln und ihrer Zubereitung, die in unseren Gerichten verwendet werden. Das erlaubt uns Kreuzallergien vorzubeugen und Ihnen ein Gericht bewusst auszuwählen.

Unser Personal steht Ihnen immer gerne zur Verfügung.

Caring for our Guests

Please inform your order taker of any special dietary requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu items or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.

Alergeny / Nahrungallergene / allergens:

- 1 jaja / Eier / eggs
- 2 gluten / Gluten / gluten
- 3 orzechy / Nüsse / nuts
- 4 owoce morza, mięczaki / Meeresfrüchte, Weichtiere / seafood, molluscs
- 5 seler / Sellerie / celery
- 6 musztarda / Senf / mustard
- 7 mleko / Milch / milk



PRZYSTAWKI **VORSPEISEN / APPETIZERS**

Tatar wołowy / Pikle / Kremowe żółtko / Lubczyk ^(1,6)
Rindfleisch-Tatar / Pickles / Cremiger Eidotter / Liebstöckel
Beef tartare / Pickles / Creamy egg yolk / Lovage

39 PLN

Parfait z dyni i buraka / Kozi ser / Prażynka miodowa / Mięta ^(1,3,7,8)
Kürbis-Rote Bete-Parfait / Ziegenkäse / Honigwaffel / Minze
Pumpkin beetroot parfait / Goat cheese / Honey wafer / Mint

24 PLN

Moskalik marynowany w musztardzie i occie / Kiszzone buraki / Jabłka ^(5,6)
Hering mariniert in Senf und Essig / Eingelegte Rüben / Äpfeln
Herring marinated in mustard and vinegar / Pickled beets / Apples

26 PLN

Krewetki / Mleko kokosowe / Tagliatelle warzywne / Kolendra ^(4,5,7)
Garnelen / Kokosmilch / Gemüse Tagliatelle / Koriander
Schrimps / Coconut milk / Vegetable tagliatelle / Coriander

39 PLN

Foie gras / Chutney z dyni / Tost francuski / Malina ^(1,2,3,7)
Foie gras / Kürbis-Chutney / Französischer Toast / Himbeere
Foie gras / Pumpkin chutney / French toast / Raspberry

68 PLN

Alergeny / Nahrungallergene / allergens:

1 jaja / Eier / eggs

2 gluten / Gluten / gluten

3 orzechy / Nüsse / nuts

4 owoce morza, mięczaki / Meeresfrüchte, Weichtiere / seafood, molluscs

5 seler / Sellerie / celery

6 musztarda / Senf / mustard

7 mleko / Milch / milk

ZUPY **SUPPEN / SOUPS**

***Krem z dyni / Krewetki wędzone / Oliwa pomidorowa
od Dawida Łagowskiego / Marynowana marchew*** ^(2,4,7)

Kürbis-creme-Suppe / Geräucherte Garnelen / Tomatenöl

von Dawid Łagowski / Marinierte Möhren

Pumpkin cream soup / Smoked shrimps / Tomato oil

from Dawid Łagowski / Marinated carrot

21 PLN

***Tradycyjny żur na zakwasie / Kielbasa własnego wyrobu /
Grzyby / Jajo przepiórcze*** ^(1,2,5,7)

Traditionelle polnische Mehlsuppe mit Sauerteig / hausgemachte Wurst /

Pilze / Wachtelei

Traditional Polish sour soup / Home-made sausage /

Mushrooms / Quail egg

24 PLN

Alergeny / Nahrungallergene / allergens:

1 jaja / Eier / eggs

2 gluten / Gluten / gluten

3 orzechy / Nüsse / nuts

4 owoce morza, mięczaki / Meeresfrüchte, Weichtiere / seafood, molluscs

5 seler / Sellerie / celery

6 musztarda / Senf / mustard

7 mleko / Milch / milk

MAKARONY I PIEROGI
NUDELN UND MAULTASCHEN /
PASTA AND DUMPLINGS

Tortellini z dzikiem / Mus z dyni /

Chips z marynowanego buraka ^(1,2,5,7)

Tortellini mit Wildschweinfüllung / Kürbismousse / Marinierte Rote Bete-Chips

Tortellini with wild boar / Pumpkin mousse / Marinated beetroot chips

36 PLN

Pierozki nadziewane zołądkami drobiowymi /

Bulion grzybowy / Kremowe żółtko ^(1,2,5)

Maultaschen gefüllt mit Geflügelmägen / Pilzbrühe / Cremiger Eidotter

Dumplings with poultry gizzards filling / Mushroom broth / Cream yolk

28 PLN

Tagliatelle / Grzyby / Suszone pomidory / Szpinak ^(1,2,7)

Tagliatelle / Pilzen / Getrocknete Tomaten / Spinat

Tagliatelle / Mushrooms / Dried tomatoes / Spinach

28 PLN

Alergeny / Nahrungsalergene / allergens:

1 jaja / Eier / eggs

2 gluten / Gluten / gluten

3 orzechy / Nüsse / nuts

4 owoce morza, mięczaki / Meeresfrüchte, Weichtiere / seafood, molluscs

5 seler / Sellerie / celery

6 musztarda / Senf / mustard

7 mleko / Milch / milk

SALATY **SALATE / SALADS**

Kurczak w cieście / Mix sałat / Orzechy nerkowca /

Melon / Winegret bazyliowo – mango ^(1,2,6)

Frittiertes Hähnchen / Salatmischung / Cashewnüsse / Melone /

Basilikum – Mango vinaigrette

Crispy chicken / Mixed lettuce / Cashew nuts / Melon /

Basil - mango vinaigrette

32 PLN

Wędzona kaczka / Liście sałat / Pieczona dynia /

Daktyle / Winegret z wędzonych śliwek ⁽⁶⁾

Geräucherte Ente / Blattsalat / Gebratener Kürbis / Datteln /

Vinegret von geräucherten Pflaumen

Smoked duck / Lettuce leaves / Roasted pumpkin / Dates /

Smoked plums Vinegret

34 PLN

Bukiet sałat / Marynowany burak /

Pestki słonecznika / Sos malinowy ^(3,7)

Salatbouquet / Marinierte Rote Beete / Sonnenblumenkerne / Himbeersauce

Bouquet of lettuces / Marinated beetroot / Sunflower seeds / Raspberry sauce

31 PLN

Alergeny / Nahrungallergene / allergens:

1 jaja / Eier / eggs

2 gluten / Gluten / gluten

3 orzechy / Nüsse / nuts

4 owoce morza, mięczaki / Meeresfrüchte, Weichtiere / seafood, molluscs

5 seler / Sellerie / celery

6 musztarda / Senf / mustard

7 mleko / Milch / milk

DANIA GŁÓWNE RYBNE
HAUPTGERICHTE MIT FISCH /
MAIN FISH COURSES

WYBÓR ŚWIEŻYCH RYB W ZALEŻNOŚCI OD POŁOWU DNIA

AUSWAHL AN FRISCHEM FISCH IN ABHÄNGIGKEIT

VOM FISCHFANG AM JEWEILIGEN TAGE

FRESH FISH DEPENDING ON THE DAY'S CATCH

Grillowana ryba / Pieczone warzywa okopowe/

Burak / Sos palone masło ^(1,5,6,7)

Gegrillter Fisch / Gebackene Gemüse / Rote Beete / Geröstete Butter Soße

Grilled fish / Baked vegetables / Beetroot / Burned butter sauce

Smażona ryba / Puree ziemniaczane z katsuobushi /

Fenkuł z koperkiem i limonką / Vermut ⁽⁷⁾

Gebratener Fish / Kartoffelpüree mit Katsuobushi /

Fenchel mit Dill und Limette / Vermut

Fried fish / Potato puree with katsuobushi /

Fennel with dill and lime / Vermut

Alergeny / Nahrungallergene / allergens:

1 jaja / Eier / eggs

2 gluten / Gluten / gluten

3 orzechy / Nüsse / nuts

4 owoce morza, mięczaki / Meeresfrüchte, Weichtiere / seafood, molluscs

5 seler / Sellerie / celery

6 musztarda / Senf / mustard

7 mleko / Milch / milk

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE
HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH /
MAIN MEAT COURSES

Pieczona kaczka / Modra kapusta / Kopytka / Sos jabłkowy ^(2,5,6,7)

Gebratene Ente / Blaukraut / Kartoffelklößchen / Apfeloße

Roasted duck / Red cabbage / Polish potato dumplings / Applesauce

69 PLN

Stek wołowy / Warzywa gotowane / Frytki własnego wyrobu /

Grzyby / Sos z zielonego pieprzu ^(2,6,7)

Rinderfilet Steak / Gekochtes Gemüse / Hausgemachte Pommes / Pilze / Grüne Pfeffer-Soße

Beef tenderloin / Boiled vegetables / Home-made fries / Mushrooms / Green pepper sauce

94 PLN

Perliczka z kostką / Puree z kasztanów / Sos z piwa porter /

Panierowane warzywa ^(2,5,7)

Perlhuhn mit einem Knochen / Kastanien Püree / Porter Biersoße / Paniertes Gemüse

Guinea fowl with a bone / Chestnut Puree / Porter sauce / Crispy vegetables

54 PLN

Polędwiczka z dzika / Puree z pietruszki /

Pieczone kasztany z sosem rodzynkowym ^(2,5,6,7)

Wildschweinfilet / Petersilienpüree /

Gerösteten Kastanien mit Rosinensauce

Wild boar sirloin / Parsley puree / Roasted chestnuts with raisin sauce

89 PLN

Alergeny / Nahrungallergene / allergens:

1 jaja / Eier / eggs

2 gluten / Gluten / gluten

3 orzechy / Nüsse / nuts

4 owoce morza, mięczaki / Meeresfrüchte, Weichtiere / seafood, molluscs

5 seler / Sellerie / celery

6 musztarda / Senf / mustard

7 mleko / Milch / milk



DESERY **DESSERTS / DESSERTS**

Mango-marakuja / Czekolada z orzechami laskowymi /

Syrop z kwiatu pomarańczy ^(1,2,7)

Mango-Marakuja / Schokolade mit Haselnüssen / Orangenblütensirup

Mango-marakuja / Chocolate with hazelnuts / Orange flower syrup

24 PLN

Rokitnik / Pomarańcze / Włoska beza ^(1,2,7)

Sanddorn / Orangen / Italienische Baiser

Sea berry / Oranges / Italian meringue

24 PLN

Deska serów zagrodowych / Konfitura własnego wyrobu / Suszone owoce ^(3,7)

Platte mit regionalen Käsesorten / Hausgemachter Konfitüre / Getrocknete Früchte

Farmstead cheese board / Home made preserves / Dried fruits

34 PLN

Wybór lodów i sorbetów własnej produkcji ^(1,3,7)

Hausgemachte Eissorten und Sorbets

Selection of home-made ice cream and sorbets

8 PLN

Alergeny / Nahrungallergene / allergens:

1 jaja / Eier / eggs

2 gluten / Gluten / gluten

3 orzechy / Nüsse / nuts

4 owoce morza, mięczaki / Meeresfrüchte, Weichtiere / seafood, molluscs

5 seler / Sellerie / celery

6 musztarda / Senf / mustard

7 mleko / Milch / milk

