

SZEF KUCHNI POLECA
UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT / CHEF'S SPECIAL



GĘSINA NA ŚWIĘTEGO MARCINA

St. Martins-Tag

St. Martin's Day

PRZYSTAWKA CIEPŁA / WARME VORSPEISE / HOT STARTER

Ziemniak / burak / szarpana gęś / kapusta modra / okrasa / jabłko / kielki anyżu ^{1,2,5,6,7}
Kartoffel / Rote Bete / Pulled-Gans (gezupftes Fleisch) / Rotkraut / Gänsefett / Apfel / Anissprossen
Potato / beet / pulled goose / sauerkraut / apple / aniseed sprouts

39 PLN

ZUPA / SUPPE / SOUP

Bulion gęsi / kozia broda / szczypior / kluska z pszennego pieczywa / kapusta kiszona / kielki czosnku ^{1,2,5,6,7}

Gänsebrühe / „Ziegenbart“ Pilz / Schnittlauch / Semmelklößchen / Sauerkraut / Knoblauchsprossen
Goose broth / „goat's beard“ mushroom / chives / whole wheat dumpling / sauerkraut / garlic sprouts

34 PLN

DANIE GŁÓWNE / HAUPTGERICHT / MAIN DISH

Pierś z gęsi / gruszka - pietruszka / sos madera / borowik-dynia-filo ^{1,2,5,6,7}

Gänsebrust / Birne - Petersilie / Madeira-Sauce / Steinpilze - Kürbis - Filo

Breast of goose / pear - parsley / Madeira sauce / boletus-pumpkin-filo

78 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

