



Magia Lubczyku

À la Carte Restaurant

Vom Feld auf den Tisch



FÜR ZWEI PERSONEN GEWIDMET
DEGUSTATIONSMENÜ FÜNF-GÄNGE-MENÜ - 230 PLN / PERSON
(WINE PAIRING 90 PLN / PERSON)

Fermentierter Lachs

fermentierter Lachs / Kefir / Dill / Kapern / warmgeräucherter Forellenkaviar aus Zielenica / Radieschen

Teigtaschen mit Räucherquark und Kiefer

gesalzener, geräucherter Quark / Kartoffeln / Zwiebel / Kiefernspresse / geräucherte saure Sahne / Pfifferlinge

Fischsuppe

Wurzelgemüse vom Bauernhof der Familie Szkuat / Zander / Roggensauerteig / warmgeräucherter Forellenkaviar aus Zielenica / geräucherte Sahne

Entenbrust

Selleriepüree / Demi-Glace / marinierter Pfifferling / gebratene Zwiebel / junge Karotte

Brandteigkrapfen mit Streuseln

weiße Schokolade / Pistazie / saisonale Früchte

FÜR ZWEI PERSONEN GEWIDMET
DEGUSTATIONSMENÜ ACHT- GÄNGE-MENÜ - 320 PLN / PERSON
(WINE PAIRING 135 PLN / PERSON)

Fermentierter Lachs

fermentierter Lachs / Kefir / Dill / Kapern / warmgeräucherter Forellenkaviar aus Zielenica / Radieschen

Gänsebrust mit Trüffeln

Gänsebrust / schwarze Trüffel / Liebstöckel-Emulsion / Buchweizen / Grana Padano / hausgebackenes Brot / Buttersortiment

Teigtaschen mit Räucherquark und Kiefer

gesalzener, geräucherter Quark / Kartoffeln / Zwiebel / Kiefernspresse / geräucherte saure Sahne / Pfifferlinge

Essiggurkensuppe in Salzlake aus Kołobrzeg

Kartoffelpüree / Schweinenacken / Wurzelgemüse vom Bauernhof Szkuat / Dill

Kartoffelklößchen mit Morcheln und Forellenkaviar

Kartoffeln von Familie Szkuat / Morcheln / warmgeräucherter Forellenkaviar aus Zielenica / Sahne / Käse „Kominiarz“ von Grażyna Szłapka

Entenbrust

Selleriepüree / Demi-Glace / marinierter Pfifferling / gebratene Zwiebel / junge Karotte

Zitronensorbet mit fermentierter Zitrone

Blütenpollen

Ziegenkäsekuchen von Piotr Jarecki

weiße Schokolade / Birne / saisonale Früchte

HANDWERKLICHE GETRÄNKE

Frisch gepresster Apfelsaft aus den Obstgärten der Familie Rajewski in Karwowo (330 ml)	15 PLN
Saft aus fermentierten Rote Bete vom Biohof der Familie Król aus Kinowo (330 ml)	15 PLN
Saft aus fermentiertem Weißkohl vom Biohof der Familie Król aus Kinowo (330 ml)	15 PLN
Bio-Limettenlimonade von der Familie Rembowski (275 ml)	15 PLN
Bio-Holunderblütenlimonade von der Familie Rembowski (275 ml)	15 PLN

REGIONALE WEINGÜTER – WESTPOMMERN



WEINGUT TURNAU – ORT BANIEWICE

Solaris (150 ml) <i>trockener Weißwein mit Aromen von Birne, Pfirsich und Honig</i>	30 PLN
Riesling (150 ml) <i>trockener Weißwein mit Aromen von grünem Apfel, Limette und Melone</i>	35 PLN
Rondo / Regent (150 ml) <i>trockener Rotwein mit Aromen von Brombeere, Paprika und Bitterschokolade</i>	34 PLN

WEINGUT KOJDER – ORT BIELICE

Johanniter (150 ml) <i>trockener Weißwein mit Aromen von Apfel, Mirabelle und Birne</i>	30 PLN
Cuvee (150 ml) <i>halbtrockener Weißwein mit Aromen von Apfel, Nektarine und weißem Pfirsich</i>	30 PLN
Souvignier gris (150 ml) <i>trockener Weißwein mit Aromen von Aprikose, Birne, Apfel und Passionsfrucht</i>	30 PLN
Solaris (150 ml) <i>süßer Weißwein mit Aromen von Pfirsich, Ananas und Honig</i>	30 PLN

SNACKS

- Traditionelles Fondue aus polnischen handwerklichen Käsesorten (400 g)** 109 PLN
Beilagen: Lagerfeuer-Kartoffeln / Croutons / Birne / polnische Wurstwaren / regionale Pickles / Trauben
*Für 3 Personen
- Polnische Käseplatte (200 g)**  Vegetarisches Gericht 109 PLN
Konfitüre / Ziegenkäse / Kuhmilchkäse
*Für 2 Personen
- Räucherfischplatte vom Bio-Fischhof in Zielenica (150 g)** 109 PLN
warmgeräucherter Stör / kaltgeräucherte Forelle / geräucherter Forellenkaviar / Brot / Butter
*Für 2 Personen
- Polnische Wurst- und Schinkenplatte (200 g)** 109 PLN
Rindfleisch-Pastrami / Rindersalami / Schinken / gereifter Nacken / Preiselbeeren / marinierter Pfifferling / Meerrettich / Brot / Butter
*Für 2 Personen

VORSPEISEN

- Tatar vom Rinderfilet aus Witkowo (150 g)** 64 PLN
Rinderfilet / marinierte Pfifferlinge / Liebstockel-Mayonnaise / Zwiebel / Kapern / geräuchertes Olivenöl / hausgebackenes Brot / Buttersortiment
- Gänsebrust mit Trüffeln (150 g)** 75 PLN
Gänsebrust / Trüffel / Liebstockel-Emulsion / Buchweizen / Grana Padano / hausgebackenes Brot / Buttersortiment
- Fermentierter Lachs (150 g)**  Glutenfreie Version möglich 48 PLN
fermentierter Lachs / Kefir / Safran / Dill / Kürbis / Ingwer / warmgeräucherter Forellenkaviar aus Zielenica / Radieschen
- Teigtaschen mit Räucherquark und Kiefer (280 g)** 45 PLN
gesalzener, geräucherter Quark / Kartoffeln / Zwiebel / Kiefernspresse / geräucherte saure Sahne / Pfifferlinge



UNSERE LIEFERANTEN

Zielenica - Wasserbauernhof aus einem kleinen Dorf im östlichen Teil der Woiwodschaft Westpommern. Zielenica ist eine ökologische Zucht von Forellen und sibirischen Stör.

Die Idee und Mission der Entwicklung in Richtung "from farm to table" trug zur Schaffung einer Fischverarbeitungsanlage bei, die sich auf die Verarbeitung eigener Fische konzentriert.

SALATE

Salat mit gereifter Ente (250 g) Glutenfreie Version möglich  **59 PLN**
Entenbrust / Buchweizen / Rucola / Spinat / Römersalat / Tomate / Kapern-Emulsion / Käse „Kominiarz“ / hausgebackenes Brot / Butter

Salat mit Kuhkäse (250 g) Glutenfreie Version möglich  **59 PLN**
Quark / Buchweizen / Rucola / Spinat / Römersalat / Tomate / Radieschen / eingelegter Kürbis / Spargel-Dressing / hausgebackenes Brot / Butter

SUPPEN

Fischsuppe (200 ml) **34 PLN**
Wurzelgemüse von der Familie Szkuat / Zander / Roggensauerteig / warmgeräucherter Forellenkaviar aus Zielenica / geräucherte Sahne

Essiggurkensuppe in Salzlake aus Kołobrzeg (200 ml) Glutenfreie Version möglich  **34 PLN**
Salzgurken / Kartoffelpüree / Schweinenacken / Gurkennudeln / Dill

Austernpilz-Flaki (200 ml) Vegetarisches Gericht  **32 PLN**
Wurzelgemüse von der Familie Szkuat / Austernpilze / Bärlauch

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Blumenkohlsteak (300 g) Glutenfreie Version möglich  **65 PLN**
Emulsion aus weißen Gemüsesorten / Rosinen / Pinienkerne / Tofu-Schmalz / Dill / Semmelbrösel

Kartoffelklößchen mit Morcheln und Forellenkaviar (300 g) **65 PLN**
Kartoffeln von der Familie Szkuat / Morcheln / warmgeräucherter Forellenkaviar aus Zielenica / Sahne / Käse „Kominiarz“ von Grażyna Szłapka



UNSERE LIEFERANTEN

Bauernhof - Trzeszyn - ist die Fortsetzung der Familientradition der Landbewirtschaftung. Zusammen mit seinen Eltern gibt uns Gemüse und Obst aus 12 Hektar seines Feldes und seiner Obstgärten.

Aufgrund der nicht-kommerziellen Produktion, Herr Łukasz und unser Chefkoch wählen Waren, die an unsere Bedürfnisse angepasst sind.

FISCHGERICHTE

- Ravioli mit geräucherter Forelle (250 g)** 59 PLN
fermentierter Kohlrabi / Selleriegrün / Fischfond / Dill / Apfelsauce aus Melrose
- Gebratener Zander (350 g)** Glutenfreie Version möglich 92 PLN
Lagerfeuerkartoffeln / Chimichurri / Blumenkohl / Flusskrebssauce / wilder Brokkoli / junge Karotte

FLEISCHGERICHTE

- Ragout vom Rinderbäckchen (300 g)** 62 PLN
Tomate / Kardamom / Paprika / hausgemachte Pappardelle / fermentierter Knoblauch / Liebstöckel
- Hasenkeule (350 g)** 82 PLN
Kartoffelklößchen mit Schnittlauch / Quitte / Grieß / Radieschen / junge Karotte / Blumenkohl
- Schweineschnitzel (500 g)** 84 PLN
Lagerfeuerkartoffeln / Kefir / Spiegelei / gepresster Gurkensalat
- Entenbrust (350 g)** Glutenfreie Version möglich 92 PLN
Selleriepüree / Demi-Glace / marinierter Pfifferling / gebratene Zwiebel / junge Karotte
- Hirschrücken (350 g)** Glutenfreie Version möglich 159 PLN
Rote-Bete-Püree / Brombeeremulsion / wilder Brokkoli / Kürbis / junge Karotte

STEAKS

Rindfleischsteaks der Rasse Limousin aus regionaler Zucht in Stramnica (16 km von Dźwirzyno). Mindestens 28 Tage trocken gereift in unserer Reifekammer, gegrillt auf Bio-Holzkohle mit Erlenholzchips. Steaks vor dem Braten gewogen. Zu jedem Steak Demi-Glace-Sauce.

- Gereiftes Tomahawk-Steak (1000 g)*** 549 PLN
Lagerfeuerkartoffeln / Pommes / Demi-Glace / knuspriger saisonaler Salat
**Für 2 Personen oder eine größere Gruppe (zur gemeinsamen Nutzung)*
- Ribeye-Steak / Rumpsteak*** 71 PLN
**Preis pro 100 g Fleisch*

BEILAGEN

- Lagerfeuerkartoffeln (120 g)** 22 PLN
- Hausgemachte Pommes frites (150 g)** 22 PLN
- Kartoffelpüree (120 g)** 22 PLN
- Auswahl an knusprigen Salaten mit Saisongemüse (120 g)** 22 PLN



UNSERE LIEFERANTEN

Agrofirma Witkowo - Zucht von Rindern in sechs Reinrassen: Simentaler, Red Angus, Salers, Hereford, Limousine, Charolaise. Die Agrofirma kontrolliert jede Stufe - auch das Futter, das das Vieh erhält, stammt aus eigener Produktion.

PIZZA

Margherita (23 cm) <i>San-Marzano-Tomaten / Olivenöl / Fior di Latte Mozzarella / Basilikum</i>	47 PLN
Crudo (23 cm) <i>San-Marzano-Tomaten / Olivenöl / Fior di Latte Mozzarella / Crudo-Schinken / Rucola</i>	49 PLN
Mortadella e Pistacchi (23 cm) <i>San-Marzano-Tomaten / Olivenöl / Fior di Latte Mozzarella / Pistazien / Pesto / Mortadella</i>	54 PLN



KINDERMENÜ



Brühe (200 g) <i>Ente / hausgemachte Nudeln / Wurzelgemüse von Familie Szkuat / Liebstöckel</i>	23 PLN
Hausgemachte Pasta in Bolognese-Soße (150 g) <i>Rindfleisch aus Witkowo / Wurzelgemüse von Familie Szkuat / Tomaten / Zwiebel / Knoblauch</i>	44 PLN
Dorschstäbchen (150 g) <i>Dorsch / Pommes / Möhren-Apfel-Salat</i>	47 PLN
Bio-Hähnchenbrust (150 g) <i>Kartoffelpüree / Bio-Hähnchenbrust / Gurkensalat</i>	47 PLN
Teigtaschen mit Nutella (150 g) <i>Nutella / frische Früchte / Mehl aus der Mühle Stoislav / süße Sahne</i>	38 PLN
Handgeschnittene Pommes aus Agria-Kartoffeln (150 g)	22 PLN

UNSERE LIEFERANTEN

Mühle in Stoislav - HAVET Hotel Resort & Spa ***** nur 48 km entfernt. Es wurde 1958 gegründet und ist in der Lage, von pommerschen Bauern bis zu 100. 000 Tonnen Körner pro Jahr zu sammeln.

Sie ist eine der modernsten Mühlen und damit die größte Mühle in Polen. Zu den Spezialitäten, die er uns liefert, gehören unter anderem Weizenmehl, Roggenmehl, Grütze und Haferflocken.

DESSERTS

Schokoladenfondue (200 g)	109 PLN
<i>Beilagen: saisonale Früchte, Kekse, Marshmallows, belgische Milkschokolade</i>	
<i>*Für 2 Personen</i>	
Brandteigkrapfen mit Streuseln (120 g)	32 PLN
<i>weiße Schokolade / Pistazie / saisonale Früchte</i>	
Ziegenkäsekuchen von Piotr Jarecki (120 g)	32 PLN
<i>weiße Schokolade / Birne / saisonale Früchte</i>	
Glutenfreie Version möglich 	
Grießbrei mit Himbeeren und Pişmaniye (120 g)	27 PLN
<i>Himbeerkonfitüre / Himbeersorbet / Vanille-Pişmaniye</i>	
Vegetarisches Gericht 	

TORTEN IN EINER NEUEN, MODERNEN VERSION

8 - 10 Portionen (20 cm im Durchmesser)	190 PLN
16 - 18 Portionen (26 cm im Durchmesser)	240 PLN

Auswahl an Geschmacksrichtungen:

Mandel / Karamell / Kirsche **oder** weiße Schokolade / Himbeere

*Bestellungen für Torten werden mindestens 48 Stunden vor der Realisierung angenommen



UNSERE LIEFERANTEN

Die Käserei Mera Vallis - Die Käserei Mera Vallis entstand aus der Leidenschaft für Kochen und natürliches Essen. Grażyna Szłapka begann ihren Weg in kleinen französischen Käsereien, die ihr die Richtung vorschrieben. Der Käse wird aus Milch hergestellt, die von Kühen stammt, die auf den saftigen, kräuterreichen Wiesen der Natheke weiden, daher verändert sich der Geschmack des Käses mit den Jahreszeiten.

GERICHTSLISTE MIT ALLERGENLISTE

+ (enthält), / (kann enthalten)

	1. Glutenhaltiges Getreide	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	7. Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse - Laktose	8. Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	12. Schwefeldioxid und Sulfite	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Traditionelles Fondue aus polnischen handwerklichen Käsesorten	+				/	/	+	/	/	/		+		
Polnische Käseplatte	+				/	/	+	+	/	/				
Räucherfischplatte vom Bio-Fischhof in Zielenica	+	+		+			+	/	/	/				
Polnische Wurst- und Schinkenplatte	+				/		+	/	/	+	/			
Tatar vom Rinderfilet aus Witkowo	+		+		/	/	+	/	/	+				
Fermentierter Lachs		/		+	/	/	+	/	/	+				
Gänsebrust mit Trüffeln	+				/	/	+	+	/	/				
Teigtaschen mit Räucherquark	+				/	/	+	/	/	+	/			
Salat mit gereifter Ente	+				+	/	+	/	/	+	+			
Salat mit Kuhkäse	+				+	/	+	/	/	+	+			
Fischsuppe	+	+		+	/	/	+	/	+	+				
Austernpilz-Flaki	/				/	/	/	/	+	+	+			
Essiggurkensuppe in Salzlake aus Kolobrzeg	/					/	+		+	+				
Ragout vom Rinderbäckchen	+		+	+	/	/	/	/	+	/	/	+		
Ravioli mit geräucherter Forelle	+		+	+	/	/	/	/	/					
Entenbrust	/		/		/	/	/	+	+	/	/	+		
Schweineschnitzel	+		+		/	/	+	/	/	/	/			
Kartoffelklößchen mit Morcheln und Forellenkaviar	+		+	+	/	/	+							
Blumenkohlsteak	+				/	/	+	+	+	/	+	/		
Gebratener Zander		+	+	+	/	/	+	/	/	/	/	+		
Gereiftes Tomahawk-Steak	/					/	+		+	/		+		
Ribeye-Steak	+						+					+		
Rumpsteak	+						+					+		
Hasenkeule	+				/	/	+	/	/	/		+		
Hirschrücken	/				/	/	+	/	+	/				
Lagerfeuerkartoffeln							+							
Hausgemachte Pommes	/													
Kartoffelpüree							+							
Knuspriger saisonaler Blattsalat					+	+		+	+	/	/			
Brühe	+		+						+					
Hausgemachte Pasta in Bolognese-Soße	+		+		/	/	+		+					
Dorschstäbchen	+		+	+	/	/	/	/	/	/				
Bio-Hähnchenbrust			+			/	+							
Teigtaschen mit Nutella	+				+	/	+							
Handgeschnittene Pommes aus Agria-Kartoffeln	/													
Schokoladenfondue	/		/		+	+	+							
Ziegenkäsekuchen					/		+	/						
Brandteigkrapfen mit Streuseln	+		+		/		+							
Grießbrei mit Himbeeren und Pişmaniye	+				/		+							
Pizza Margherita	+				/	/	+	/						
Pizza Crudo	+				/	/	+	/						
Pizza Mortadella e Pistacchi	+				/	/	+	+						