



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT MAGIA LUBCZYKU

Ein Ort, an dem die Leidenschaft fürs Kochen auf den Respekt vor der Natur und die Kunst des Geschmacks trifft. In unserer Küche setzen wir auf frische, saisonale Zutaten, die hauptsächlich von lokalen Bauernhöfen unserer Region stammen.

In der Speisekarte finden Sie Gerichte, die polnische Tradition mit einem modernen Kochansatz verbinden – schlicht in der Form, perfekt im Geschmack und mit Liebe zum Detail zubereitet.

Wir gehören mit Stolz zu den besten Restaurants in Polen. Magia Lubczyku wurde mit dem **Grand Award – 5 Gabeln im Führer Poland 100 Best Restaurants 2025** ausgezeichnet. Es ist für uns eine Ehre und eine Bestätigung, dass tägliche Arbeit, Engagement und Respekt vor dem Produkt von Bedeutung sind.

Das Restaurant Magia Lubczyku ist auch Teil des **Netzwerks Kulinarisches Erbe Westpommern**, das lokale Produkte und kulinarische Traditionen unserer Region fördert.

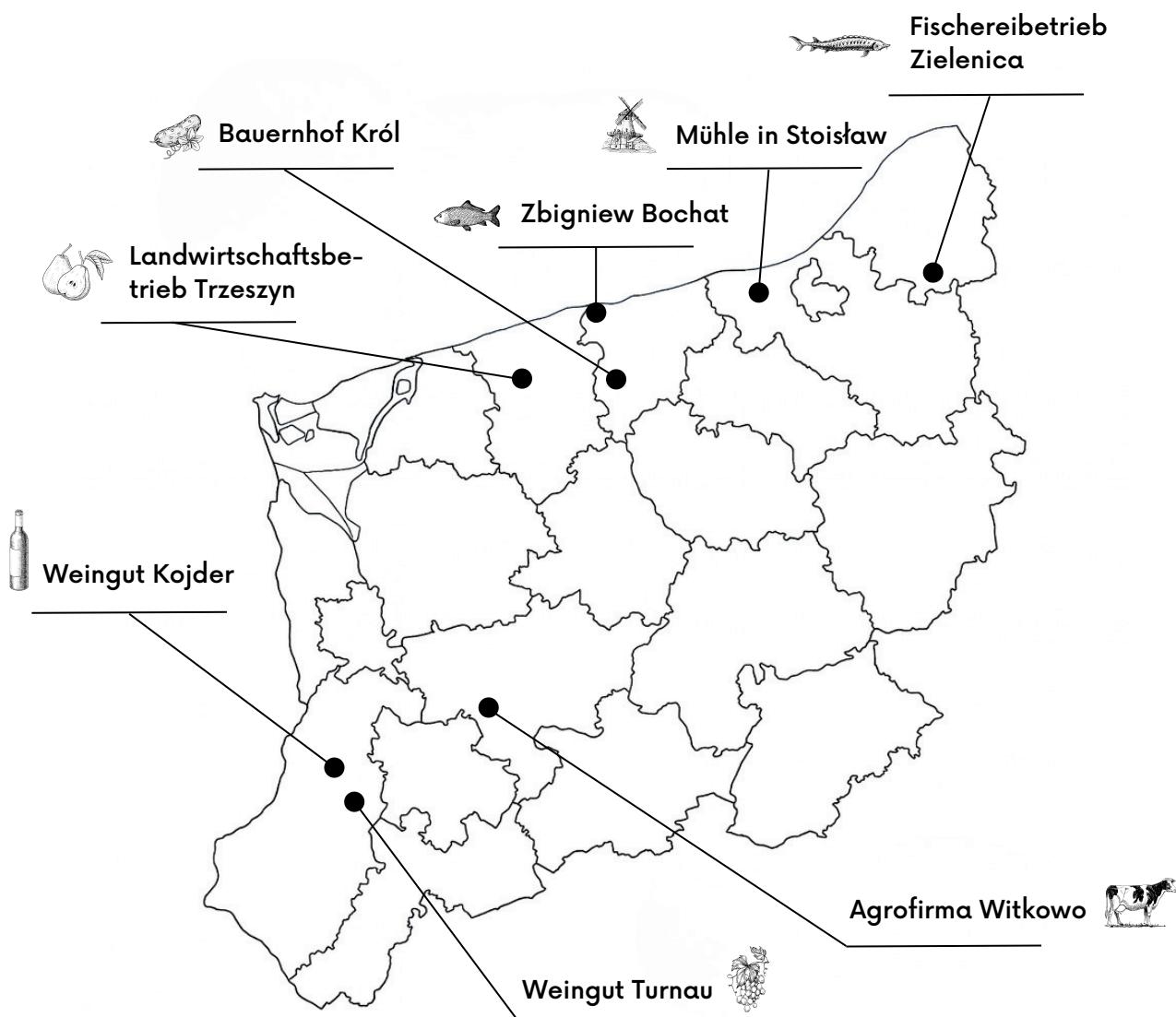
Die Teilnahme an diesem Projekt ist für uns eine Verpflichtung, authentische Geschmäcker zu pflegen und sie mit Stolz und Verantwortung an unsere Gäste weiterzugeben.

Wir wünschen Ihnen genussvolle und geschmackvolle Momente an unserem Tisch.

Das Team von Magia Lubczyku



LERNEN SIE UNSERE LIEFERANTEN KENNEN



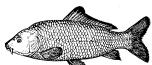
Weingut Kojder

Ein familiengeführtes Weingut aus Babinek, gelegen am Rande des Landschaftsparks Stettin „Buchenwald“. Auf 8 Hektar ökologischer Anbauflächen reifen unter anderem die Sorten Solaris und Pinot Noir. Das Weingut arbeitet im Sinne einer nachhaltigen Produktion – ohne Chemie, mit Rücksicht auf die Biodiversität und das natürliche Mikroklima Westpommerns.



Weingut Turnau

Ein Familienweingut aus Baniewice bei Stettin. Auf 41 Hektar werden unter anderem die Rebsorten Solaris, Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Eine moderne Verarbeitungsanlage, ein eigenes Labor und die Erfahrung der mitwirkenden Önologen garantieren Weine von höchster Qualität. Es ist einer der wichtigsten Orte auf der Karte des polnischen Weinbaus und verbindet Tradition, Leidenschaft und Weinkultur.



Zbigniew Bochat

ein befreundeter Besitzer von zwei Kuttern, der nach traditioneller Methode – mit Netzen – fischt. Speziell für uns wählt er die besten Exemplare der in den umliegenden Gewässern der Ostsee gefangenen Fische aus.



Mühle in Stoisław

nur 48 km vom HAVET Hotel Resort & Spa ***** entfernt. Er wurde 1958 gegründet und kann jährlich bis zu 100.000 Tonnen Getreide von pommerschen Landwirten aufnehmen. Es ist eine der modernsten Mühlen und zugleich die größte Mühle in Polen. Zu den Spezialitäten, die er uns liefert, gehören unter anderem Weizenmehl, Roggenmehl, Grütze und Haferflocken.



Bauernhof Król

Herr Piotr Król führt gemeinsam mit seiner Ehefrau Danuta und den Söhnen einen ökologischen Bauernhof in Kinowo, 37 km vom HAVET Hotel Resort & Spa ***** entfernt. Die Familie Król liefert uns hochwertige Konserven, fermentierte Gemüsesäfte und in Kołobrzeg-Sole eingelegte Gurken.



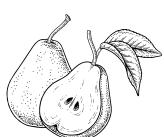
Agrofirma Witkowo

führt die Zucht und Haltung von Rindern in sechs reinen Rassen, nämlich Simentaler, Red Angus, Salers, Hereford, Limousine und Charolaise. Sie haben die Kontrolle über jede Ebene, da das Futter, das das Vieh erhält, ebenfalls aus den Anbauflächen der Genossenschaft stammt. Die Agrarfirma wurde mit zahlreichen Preisen aus der Viehzuchtbranche ausgezeichnet. Ihre Produkte sind bei Zwischenhändlern aus vielen Ländern, unter anderem aus Italien, Deutschland und Frankreich, sehr begehrt.



Fischereibetrieb Zielenica

Anna und Łukasz Skowroński gründeten den Betrieb im Jahr 2001, basierend auf einer langjährigen Familientradition der Fischzucht. Der ökologische Zuchtkomplex entstand auf der Grundlage von kristallklarem Wasser aus lokalen Quellen. Dank ihrer eigenen Verarbeitungsanlage und ihres privaten Transports können wir uns über frischen Fisch wie Stör, Regenbogenforelle, Lachsforelle sowie Forellenkaviar oder -leber freuen.



Landwirtschaftsbetrieb Trzeszyn

In Fortführung der Familientradition baut Herr Łukasz Szkuat gemeinsam mit seinen Eltern auf über 12 Hektar Feldern und Obstgärten Obst und Gemüse an. Aufgrund der nichtkommerziellen Produktion wählen Herr Łukasz und unser Küchenchef die Ernte perfekt auf unsere kulinarischen Bedürfnisse abgestimmt aus.



Käserei Mera Vallis

Die Käserei Mera Vallis entstand aus der Leidenschaft für das Kochen und natürliche Lebensmittel. Grażyna Szlapka begann ihren Weg als Käserin in kleinen französischen Käsereien, die ihren weiteren Werdegang prägten. Die Käse werden aus der Milch von Kühen hergestellt, die auf saftigen, kräuterreichen Wiesen an der Noteć weiden, wodurch sich der Geschmack der Käse mit den Jahreszeiten verändert.

FÜR ZWEI PERSONEN 5-GÄNGE-DEGUSTATIONSMENÜ

250 PLN/PERSON
(WEINBEGLEITUNG 90 PLN/PERSON)

Gänsefleisch

geräucherte Gänsebrust | Trüffelöl | eingelegter Kürbis |
Liebstöckel-Emulsion | eingelegte Reizker | Buchweizen |
Grana Padano | Brot aus eigener Bäckerei | Butterausschus



Teigtaschen mit geräucherter Quark und Kiefer

geräucherter Salzlakenquark | Kartoffel | Zwiebel |
Kiefernsporen | geräucherter Sauerrahm | Pfifferlinge

Fischsuppe

Wurzelgemüse von Familie Szkuat | Zander | Roggenferment |
warm geräucherter Forellenkaviar aus Zielenica |
geräucherter Sauerrahm

Entenbrust

Püree aus geröstetem Kohl | Miso | Demi-Glace | eingelegter
Pfifferling | gebackene Zwiebel | junge Karotte

Das Beste von den Bienen

Waldhonig | weiße Schokolade | Sahne | Blütenpollen |
Zitroneneis | Zimt

FÜR ZWEI PERSONEN 8-GÄNGE-DEGUSTATIONSMENÜ

300 PLN/PERSON
(WEINBEGLEITUNG 135 PLN/PERSON)

fermentierter Lachs

fermentierter Lachs | Kefir | Dill | Forellenmayonnaise | warm
geräucherter Forellenkaviar aus Zielenica | Radieschen

Gänsefleisch

geräucherte Gänsebrust | Trüffelöl | eingelegter Kürbis |
Liebstöckel-Emulsion | eingelegte Reizker | Buchweizen |
Grana Padano | Brot aus eigener Bäckerei |
Butterausschus

Teigtaschen mit geräuchertem Quark und Kiefer

geräucherter Salzlakenquark | Kartoffel | Zwiebel |
Kiefernspalten | geräucherter Sauerrahm | Pfifferlinge

Andere Zwiebelcreme

Rokpol-Käse | Wurzelgemüse von Familie Szkut | polnische
Zwiebel | Thymian | Crème fraîche | Steinpilz

Ravioli mit geräucherter Forelle aus Zielenica

Fischemulsion | Apfel | getrocknete Ackerbohne | Selleriegrün |
Radieschenspalten | Dill

Roulade aus Hirschrücken

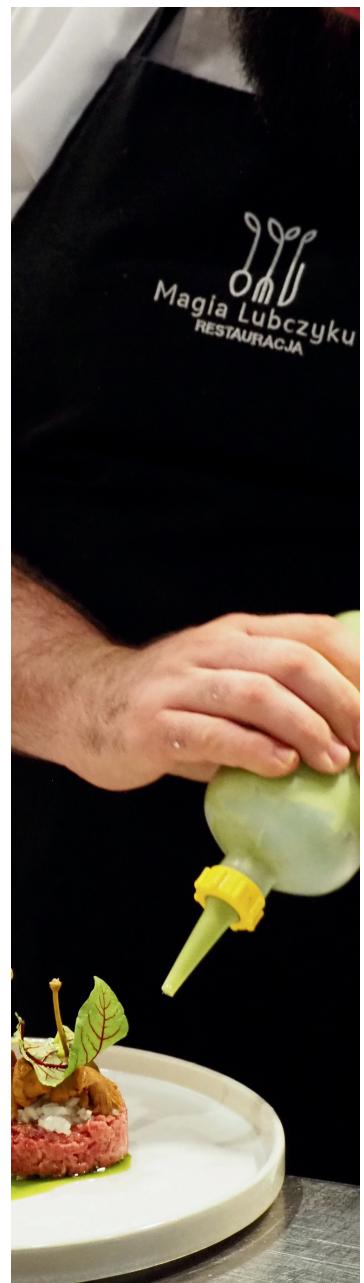
Kartoffelkuchen | eingelegter Reizker | Gurke aus der
Kołobrzeg-Sole | geräucherter Speck | wilder Brokkoli |
Pfefferemulsion | geräucherter Sauerrahm

Zitronensorbet

Blütenpollen

Käsekuchen aus Ziegenkäse von Piotr Jarecki

weiße Schokolade | Birne | saisonale Früchte



SNACKS

Traditionelles Fondue aus polnischen handwerklichen Käsesorten (400G) 109PLN

Beilagen: Kartoffeln | Croutons | Birne | Wurst | Pickles | Trauben

*für 3 Personen

Polnische Käseplatte (250G) 109PLN

Konfitüre | Ziegenkäse | Kuhkäse

*für 2 Personen

Fischplatte aus Zielenica (200G) 109PLN

warm geräucherter Stör | kalt geräucherte Forelle | warm geräucherter Forellenkaviar | Brot | Butter

*für 2 Personen

Platte mit polnischen geräucherten und gereiften Fleischsorten (250G) 109PLN

Rindpastrami | Rindersalami | Schinken | gereifter Nacken | Preiselbeeren | eingelegter Pfifferling | Meerrettich | Preiselbeeren | Brot | Butter

*für 2 Personen



VORSPEISEN

Gehacktes Tatar vom Rinderfilet aus Witkowo (150G) 66PLN

Rinderfilet | eingelegte Pfifferlinge | Liebstöckel-Mayonnaise | Zwiebel | Kapern | geräuchertes Olivenöl | Brot aus eigener Bäckerei | Butterausschus

Gänsefleisch (150G) 66PLN

geräucherte Gänsebrust | Trüffelöl | eingelegter Kürbis | Liebstöckel-Emulsion | eingelegte Reizker | Buchweizen | Grana Padano | Brot aus eigener Bäckerei | Butterausschus

Fermentierter Lachs (150G) 52PLN

 glutenfreie Version auf Anfrage
fermentierter Lachs | Kefir | Dill | Forellenmayonnaise | warm geräucherter Forellenkaviar aus Zielenica | Radieschen



Teigtaschen mit Quark und Kiefer (280G) 52PLN

geräucherter Salzlakenquark | Kartoffel | Zwiebel | Kiefernspänen | geräucherter Sauerrahm | Pfifferlinge

SALATE

Salat mit gereifter Ente (250G)

64PLN



Entenbrust | Buchweizen | Rucola | Spinat |
Römersalat | Tomate | Kapernemulsion | Käse
Kominiarz | Brot aus eigener Bäckerei |
Butterausschus

Salat mit Kuhkäse (250G)

64PLN



Frischkäse | Buchweizen | Rucola | Spinat |
Römersalat | Tomate | Radieschen | mariniertes
Kürbis | Schnittlauchemulsion | hausgebackenes
Brot | Butterausschwahl



SUPPEN

Andere Zwiebelcreme (200G)

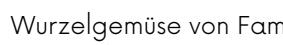
36PLN



Rokpol-Käse | Wurzelgemüse von Familie Szkut |
polnische Zwiebel | Thymian | Crème fraîche |
Steinpilz

Fischsuppe (200G)

36PLN



Wurzelgemüse von Familie Szkut | Zander |
Roggenferment | warm geräucherter
Forellenkaviar aus Zielenica | geräucherter
Sauerrahm

Ramen mit polnischem Rindfleisch (350G)

58PLN



Rinderfilet | Wurzelgemüse von Familie Szkut |
Pak Choi | Frühlingszwiebel | mariniertes Ei |
Chili | Ponzu | Mungbohnen | Sesam

HAUPTGERICHTE

Ravioli mit geräucherter Forelle aus Zielenica (250G) 64PLN

Fischemulsion | Apfel | getrocknete Ackerbohne | Selleriegrün | Radieschensprossen | Dill

Faulpelz-Knödel (300G) 64PLN

Kartoffeln von Familie Szkut | geräucherter Quark | Grützwurst | Aronia | Schnittlauch

rote Bete al'Wellington (350G)  72PLN

Blätterteig | Rote Bete | Champignons | Erbsen | Gemüseemulsion | Sonnenblumenkerne | Grieß

Gedünsteter Zander (350G) 89PLN

 glutenfreie Version auf Anfrage
Emulsion aus fermentierter Zitrone und Flusskrebsen | Miesmuscheln | Perl Couscous | Dill | wilder Brokkoli | junge Karotte

Schweinekotelett (500G) 79PLN

Lagerfeuerkartoffeln | Kefir | Spiegelei | gepresster Gurkensalat | geräucherter Sauerrahm

Maishähnchen (350G) 82PLN

 glutenfreie Version auf Anfrage
Supreme-Brust | Kürbispüree | Emulsion auf Pflaumenbasis | Äpfel | wilder Brokkoli | junge Karotte | Chorizo

Entenbrust (350G)  glutenfreie Version auf Anfrage 89PLN

Püree aus geröstetem Kohl | Miso | Demi-Glace | eingelegter Pfifferling | gebackene Zwiebel | junge Karotte

Roulade vom Hirschrücken (350G) 94PLN

Kartoffelkuchen | eingelegter Reizker | Gurke aus der Kołobrzeg-Sole | geräucherter Speck | wilder Brokkoli | Pfefferemulsion | geräucherter Sauerrahm

Gereiftes Tomahawk-Steak (1000G) 549PLN

 glutenfreie Version auf Anfrage
Lagerfeuerkartoffeln | Pommes frites | Demi-Glace | Auswahl an knusprigen Salaten mit saisonalem Gemüse



STEAKS

Steaks der reinen Fleischarte Limousine aus regionaler Zucht in Stramnica, 16 km von Dźwirzyno entfernt. Mindestens 28 Tage trocken gereift in unserer eigenen Reifekammer. Gegrillt auf organischer Holzkohle mit Zugabe von Erlenholzspänen.

Steaks werden vor dem Braten gewogen.
Zu jedem Steak servieren wir eine Demi-Glace-Sauce.

Ribeye-Steak (Preis pro 100G – 71 PLN)

Rumpsteak (Preis pro 100G – 71 PLN)

BEILAGEN

Lagerfeuerkartoffeln (120G) 25PLN

Hausgemachte Pommes (150G) 26PLN

Kartoffelpüree (120G) 25PLN

Auswahl an knusprigen Salaten mit saisonalem Gemüse (120G) 25PLN



KINDERMENÜ

Brühe (200G) 28PLN

Ente | handgemachte Nudeln | Wurzelgemüse von Familie Szkut | Liebstöckel

Hausgemachte Nudeln in Bolognese-Sauce (150G) 42PLN

Rindfleisch aus Witkowo | Wurzelgemüse von Familie Szkut | Tomaten | Zwiebel | Knoblauch

Fischstücke (150G) 44PLN

Zander | Pommes frites | Karotten-Apfel-Salat

Bio-Hähnchenbrust (150G) 44PLN

 glutenfreie Version auf Anfrage

Kartoffelpüree | Bio-Hähnchenbrust | Gurkensalat

Teigtaschen mit Nutella (150G) 38PLN

Nutella | frische Früchte | Mehl aus der Mühle in Stoisław | süße Sahne

Hausgemachte Pommes (150G) 26PLN



DESSERTS

Schokoladenfondue (200G) 109PLN

Beilagen: saisonale Früchte | Kekse | Marshmallows | belgische Milchschokolade

*für 2 Personen

Das Beste von den Bienen (120G) 32PLN

Waldhonig | weiße Schokolade | Sahne | Blütenpollen | Zitroneneis | Zimt

Ziegenkäsekuchen von Piotr Jarecki (120G) 35PLN

 glutenfreie Version auf Anfrage

Weiße Schokolade | Birne | saisonale Früchte | Erdbeerkonfitüre

Grieß mit Himbeeren und Halva (120G) 30PLN

 vegetarisch

Himbeerkonfitüre | Himbeersorbet | Vanille-Halva

ALLERGENE

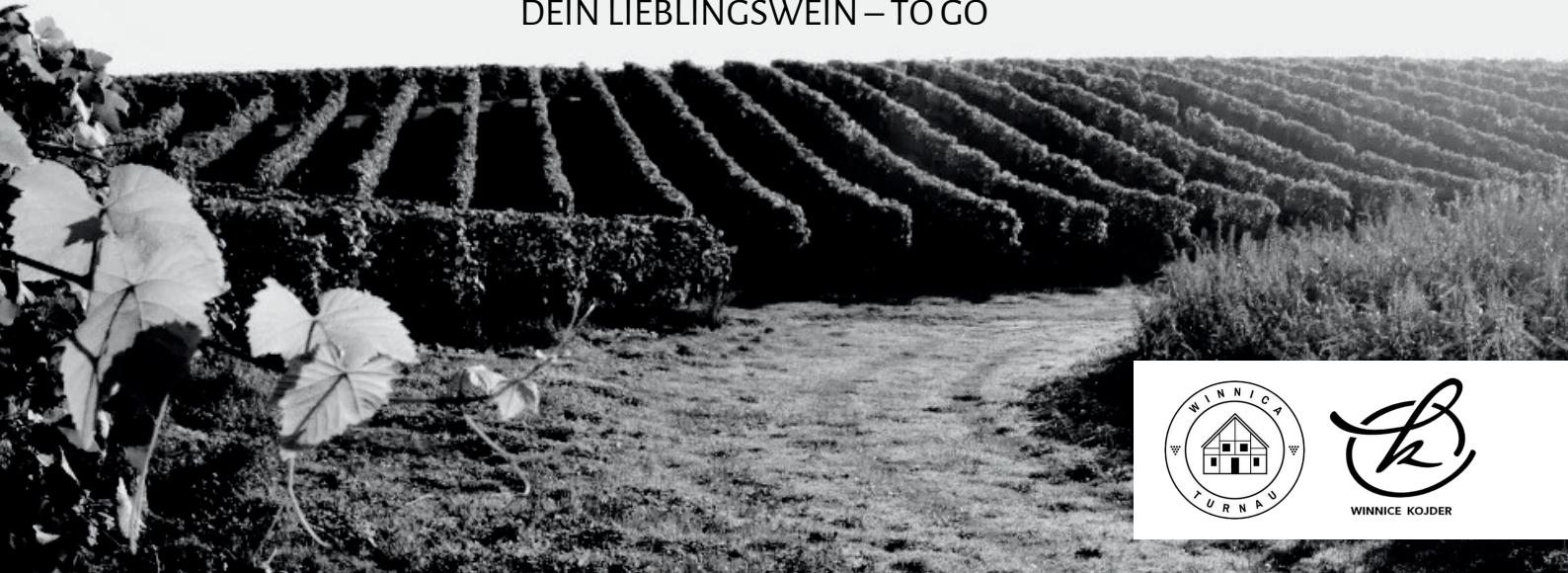
	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Schweifeldioxid und Sulfite	+/-
Traditionelles Fondue aus polnischen handwerklichen Käsesorten	+				
Platte mit polnischen handwerklichen Käsesorten	+				
Platte mit Räucherfischen aus der ökologischen Fischzucht in Zielenica	+	+			
Platte mit Räucherfischen aus der ökologischen Fischzucht in Zielenica	+				
Gehacktes Tatar vom Rinderfilet aus Witkowo	+				
Gänsefleisch	+				
Fermentierter Lachs		/			
Teigtaschen mit geräuchertem Quark und Kiefer	+				
Salat mit gereifter Ente	+				
Salat mit Kuhkäse	+				
Fischsuppe	+	+			
Ramen mit polnischem Rindfleisch	+		+	/	
Andere Zwiebelcreme					
Ravioli mit geräucherter Forelle	+		+	/	
Faulpelz-Klöße	+		+	/	
Rote Bete à la Wellington	+				
Entenbrust		/			
Schweinekotelett	+		+	/	
Gedünsteter Zander		+	+	/	
Maishähnchen	+		+	/	
Roulade vom Hirschrücken	+		+	/	
Ribeye-Steak	+				
Rumpsteak	+				
Auswahl an knusprigen Salaten mit saisonalem Gemüse				+	
Fischstäbchen aus Kabeljau	+		+	/	
Bio-Hähnchenbrust			+	/	
Hausgemachte Pommes frites		/			
Kartoffelpüree				+	
Hühnerbrühe	+		+		
Hausgemachte Pasta mit Bolognese-Sauce	+		+	/	
Fischstücke	+		+	/	
Bio-Hähnchenbrust			+	/	
Teigtaschen mit Nutella	+			/	
Handgeschnittene Pommes aus Agria-Kartoffeln		/			
Schokoladenfondue		/		+	
Das Beste von den Bienen	+			/	
Käsekuchen aus Ziegenkäse				/	
Grieß mit Himbeeren und Pişmaniye	+			/	

(+) - enthält

(/) - kann enthalten

DIE BESTEN WEINE ALS GESCHENK

DEIN LIEBLINGSWEIN – TO GO



UNSERE LOKALEN WEINE

TURNAU WEINGUT



SOLARIS

150 PLN

RIESLING

170 PLN

KOJDER WEINGUT



CUVEE

150 PLN

SOLARIS

150 PLN

JOHANNITER

150 PLN

**SOUVIGNIER
GRIS**

150 PLN



DAS SERVICEPERSONAL BERÄT SIE GERNE BEI DER RICHTIGEN AUSWAHL.



NICHTS SAGT „ICH
LIEBE DICH“ SO SEHR
WIE GEMEINSAM
VERBRACHTE MOMENTE.

Ein gemeinsames
Abendessen, ein
Spaziergang am Meer,
eine unvergessliche
Behandlung im SPA ...

Schenke deinen Liebsten
einen Gutschein – denn
„Ich liebe dich“ ist mehr
als nur Worte.

Bestimme den Wert und die Widmung,
und das **HAVETteam** kümmert sich
um den Rest.

