

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.

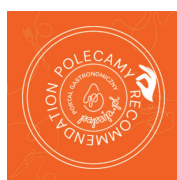
Es ist für uns eine Ehre und eine Bestätigung, dass tägliche Arbeit, Engagement und Respekt vor dem Produkt von Bedeutung sind.

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

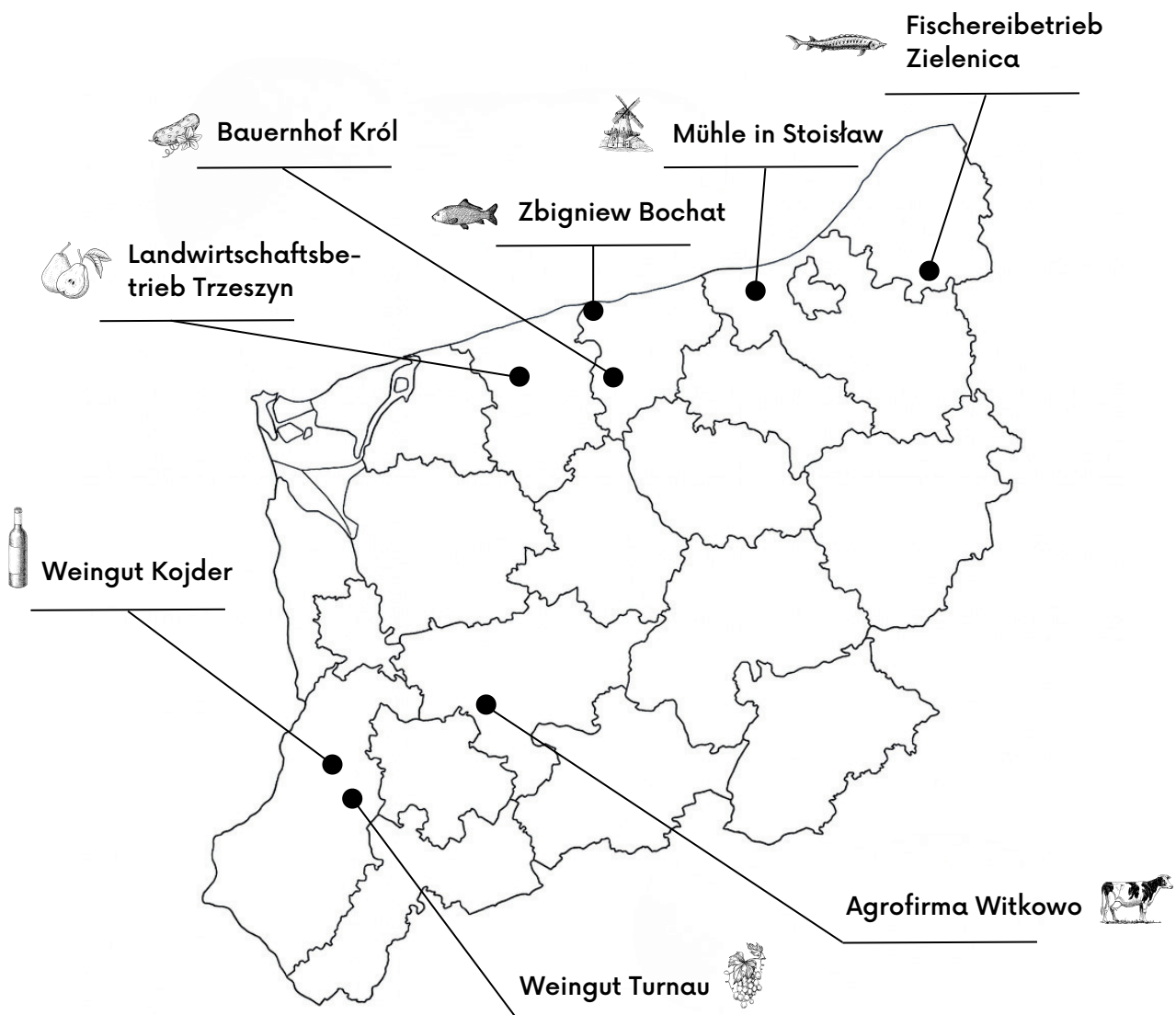
Die Teilnahme an diesem Projekt ist für uns eine Verpflichtung, authentische Geschmäcker zu pflegen und sie mit Stolz und Verantwortung an unsere Gäste weiterzugeben.

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 Szkwat 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 Szłapka 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

230 PLN/PERSON
(WEINBEGLEITUNG 90 PLN/PERSON)

Halbgans

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

Pierogi mit geräuchertem Quark und Kiefer

geräucherter Salzlakenquark | Kartoffel | Zwiebel |
Kiefernspitzen | geräucherter Sauerrahm | Pfifferlinge

Fischsuppe

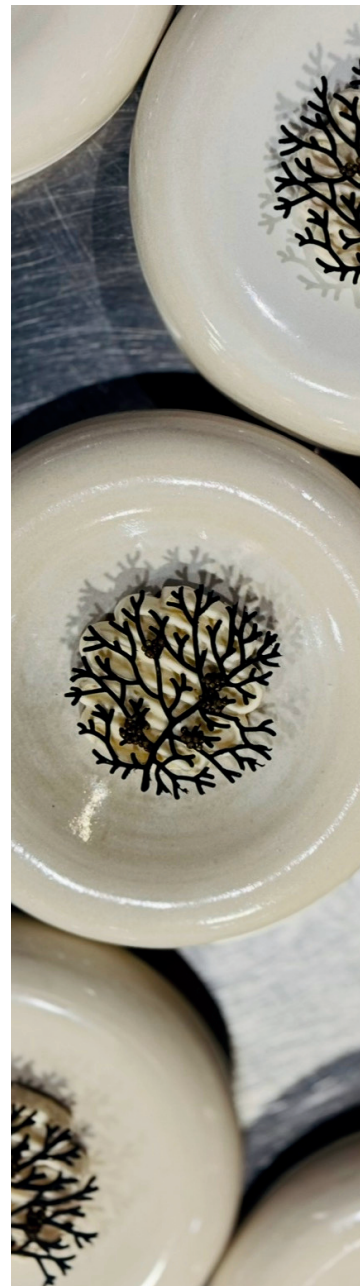
Wurzelgemüse von Familie Szkuat | Zander | Roggenferment |
warm geräucherter Forellenkaviar aus Zielenica |
geräucherter Sauerrahm

Entenbrust

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

Das Beste von den Bienen

Waldhonig | weiße Schokolade | Sahne | Blütenpollen |
Himbeersorbet | Zimt



FÜR ZWEI PERSONEN 8-GÄNGE-DEGUSTATIONSMENÜ

280 PLN/PERSON
(WEINBEGLEITUNG 135 PLN/PERSON)

Halbgans

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

fermentierter Lachs

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

Pierogi mit geräuchertem Quark und Kiefer

geräucherter Salzlakenquark | Kartoffel | Zwiebel |
Kiefernspitzen | geräucherter Sauerrahm | Pfifferlinge

Zwiebelsuppe 2.0

Wurzelgemüse von Familie Szkuat | Rokpol-Käse | polnische
Zwiebel | Thymian | Crème fraîche | Steinpilz | fermentierter
Knoblauch

Ravioli mit geräucherter Forelle aus Zielenica

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

Roulade aus Hirschrücken

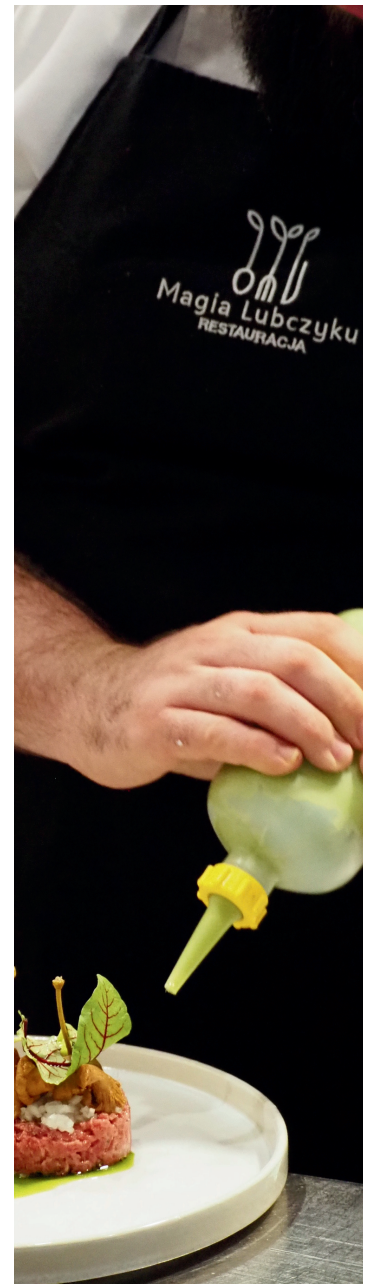
Kartoffelkuchen | eingelegter Reizker | Gurke aus der
Kołobrzeg-Sole | geräucherter Speck | wilder Brokkoli |
Pfefferemulsion | geräucherter Sauerrahm

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) 64PLN

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

Halbgans mit Trüffel (150G) 64PLN

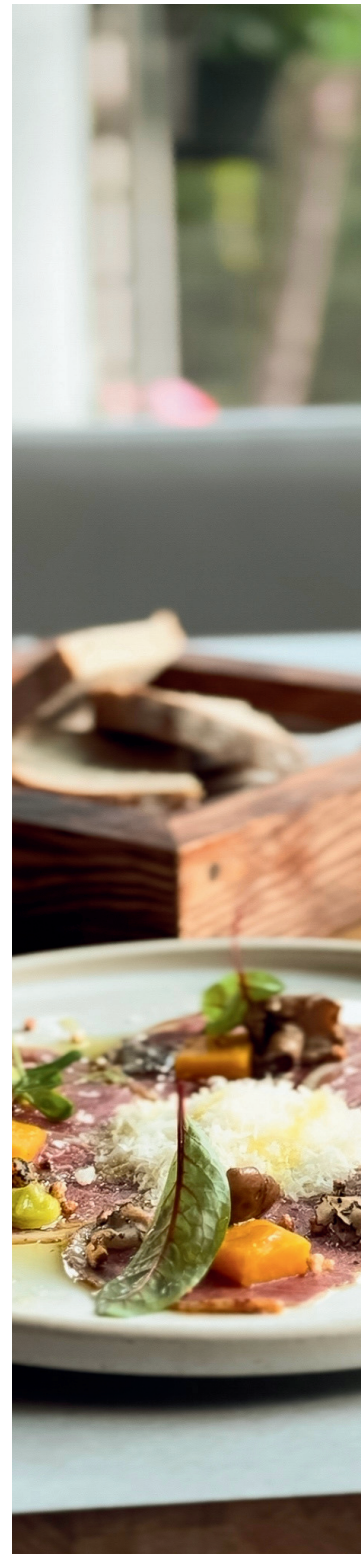
geräucherte Gänsebrust | Trüffel | eingelegter Kürbis | Liebstöckel-Emulsion | eingelegte Reizker | Buchweizen | Grana Padano | Brot aus eigener Bäckerei | Butterausschus

Fermentierter Lachs (fragen Sie nach der glutenfreien Version) (150G) 48PLN

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

Pierogi mit Quark und Kiefer (280G) 52PLN

geräucherter Salzlakenquark | Kartoffel | Zwiebel | Kiefernsprossen | geräucherter Sauerrahm | Pfifferlinge



SALATE

Salat mit gereifter Ente (fragen Sie nach der glutenfreien Version) (250G)

59PLN

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

Salat mit Kuhkäse (fragen Sie nach der glutenfreien Version) (250G)

59PLN

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

SUPPEN

Zwiebelcreme (vegetarisch) (fragen Sie nach der glutenfreien Version) (200G)

34PLN

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

Fischsuppe (200G)

34PLN

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

Ramen mit polnischem Rindfleisch (350G)

49PLN

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



HAUPTGERICHTE

**Ravioli mit geräucherter Forelle
aus Zielenica (250G)** 59PLN

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

Faulpelz-Knödel (300G) 64PLN

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

Rote Bete al'Wellington (vegetarisch) (350G) 72PLN

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

**Gedünsteter Zander (fragen Sie nach der
glutenfreien Version) (350G)** 89PLN

Emulsion aus fermentierter Zitrone und Flusskrebse |
Miesmuscheln | Perlcouscous | Dill | wilder Brokkoli |
junge Karotte

Schweinekotelett (500G) 79PLN

Lagerfeuerkartoffeln | Kefir | Spiegelei | gepresster
Gurkensalat | geräucherter Sauerrahm

**Maishähnchen (fragen Sie nach der
glutenfreien Version) (350G)** 82PLN

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

**Entenbrust (fragen Sie nach der glutenfreien
Version) (350G)** 89PLN

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

Roulade vom Hirschrücken (350G) 89PLN

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

**Gereiftes Tomahawk-Steak (fragen Sie nach
der glutenfreien Version) (1000G)** 549PLN

Lagerfeuerkartoffeln | Pommes frites | Demi-Glace |
Auswahl an knusprigen Salaten mit saisonalem
Gemüse



STEAKS

Steaks der reinen Fleischrasse 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) 22PLN

Hausgemachte Pommes frites (150G) 22PLN

Kartoffelpüree (120G) 22PLN

**Auswahl an knusprigen Salaten mit
saisonalem Gemüse (120G)** 22PLN



KINDERMENÜ

Hühnersuppe (200G)	25PLN
Ente handgemachte Nudeln Wurzelgemüse von Familie Szkuat Liebstöckel	
Hausgemachte Nudeln in Bolognese-Sauce (150G)	42PLN
Rindfleisch aus Witkowo Wurzelgemüse von Familie Szkuat Tomaten Zwiebel Knoblauch	
Fischstäbchen (150G)	44PLN
Zander Pommes frites Karotten-Apfel-Salat	
Bio-Hähnchenbrust (fragen Sie nach der glutenfreien Version) (150G)	44PLN
Kartoffelpüree Bio-Hähnchenbrust Gurkensalat	
Pierogi mit Nutella (150G)	38PLN
Nutella frische Früchte Mehl aus der Mühle in Stojsław süße Sahne	
Handgeschnittene Pommes aus Agria-Kartoffeln (150G)	22PLN

DESSERTS

Schokoladenfondue (200G)	109PLN
Beilagen: saisonale Früchte Kekse Marshmallows belgische Milkschokolade	
*für 2 Personen	
Das Beste von den Bienen (120G)	26PLN
Waldhonig weiße Schokolade Sahne Blütenpollen Himbeersorbet Zimt	
Ziegenkäsekuchen von Piotr Jarecki (fragen Sie nach der glutenfreien Version) (120G)	32PLN
Weiße Schokolade Birne saisonale Früchte Erdbeerkonfitüre	
Grieß mit Himbeeren und Halva (vegetarisch) (120G)	26PLN
Himbeerkonfitüre Himbeersorbet Vanille-Halva	



ALLERGENE

	Getreide, das Gluten enthält	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	Erbsen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	Milch und Milchzerzeugnisse – Laktose	Nüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Sesam Samen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulfite	Erzeugnisse Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
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	+		+		/	/	+	/	/	+				
Halbgans mit Trüffel	+				/	/	+	+	/	/				
Fermentierter Lachs		/		+	/	/	+	/	/	+				
Pierogi mit geräuchertem Quark und Kiefer	+				/	/	+	/	/	+	/			
Salat mit gereifter Ente	+				+	/	+	/	/	+	+			
Salat mit Kuhkäse	+				+	/	+	/	/	+	+			
Fischsuppe	+	+		+	/	/	+	/	+	+				
Ramen mit polnischem Rindfleisch	+		+	/	/	+	/	/	+	/	+	/		
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	+		+		/	/	+		+					
Fischstäbchen aus Kabeljau	+		+	+	/	/	/	/	/	/				
Bio-Hähnchenbrust			+			/	+							
Pierogi mit Nutella	+				+	/	+							
Handgeschnittene Pommes aus Agria-Kartoffeln	/													
Schokoladenfondue	/		/		+	+								
Das Beste von den Bienen	+				/		+							
Käsekuchen aus Ziegenkäse					/		+	/						
Grieß mit Himbeeren und Pişmaniye	+				/		+							

(+) - enthält

(/) - kann enthalten



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 **HAVET**Team kümmert sich
um den Rest.



DIE BESTEN WEINE ALS GESCHENK

DEIN LIEBLINGSWEIN – TO GO



UNSERE LOKALEN WEINE

TURNAU WEINGUT



SOLARIS

150 PLN



RIESLING

170 PLN

KOJDER WEINGUT



CUVÉE

150 PLN



SOLARIS

150 PLN



JOHANNITER

150 PLN



**SOUVIGNIER
GRIS**

150 PLN



DAS SERVICEPERSONAL BERÄT SIE GERNE BEI DER RICHTIGEN AUSWAHL.