

MENU

Przystawki

Vorspeise
Appetizers

1. Pate z kurzych wątróbek: kurze wątróbki / szalotka / trójniak / brandy / brzosznica / rabarbar / orzechy / wędzona czekolada / domowe tosty – 26 zł

Pate aus Hühnerleber: Hühnerleber / Schalotte / Met / Brandy / Preiselbeere / Rhabarber / Nüsse / geräucherte Schokolade / hausgemachte Toaste

Pate from chicken livers: chicken livers/ shallot/ „trójniak” Polish mead / brandy / lingonberry / rhubarb / nuts/ smoked chocolate / housemade toasts.

2. Pieczony seler: seler / cytryna / czarny czosnek / kiszona kapusta / macierzanka – 22 zł

Gebratener Sellerie: Sellerie / Zitrone / schwarzer Knoblauch / Sauerkraut / Thymian

Baked celery: Celery / lemon / black garlic / sauerkraut / thyme

3. Ceviche z pstrąga: pstrąg łososiowy / creme fresh / szczypior / jabłko / rzodkiew / ocet ryżowy / sałata – 30 zł

Ceviche aus Forelle: Lachsforelle / creme fresh / Schnittlauch / Apfel / Rettich / Reisessig / Salat

Trout ceviche: Salmon trout / creme fraiche / chives / apple / radish / rice vinegar / salad

4. Carpaccio z jelenia: jeleni / pietruszka / gorczyca / piklowana marchew / rokieta siewna / buraki / ser emilgrana – 36 zł

Hirsch-Carpaccio: Hirsch / Petersilie / Senfkorn / sauer Karotte / Rucola / Rüben / Emilgrana Käse

Deer carpaccio: Deer / parsley / charlock / pickled carrot / rocket / beetroot / emilgrana cheese

5. Polski Ser Halloumi: ser Halloumi / konfitura z malin i tymianku / orzechy w solonym karmelu / buraczki / listki młodych sałat – 28 zł

Polnischer Halloumikäse: Halloumikäse / Himbeere und Thymian Konfitüre / Nüsse Salzkaramell / Rüben / Blätter der jungen Salat

Polish halloumi cheese: halloumi cheese / raspberry and thyme jam / nuts in salted caramel / beetroots / young salad' leaves

Zupy

Suppen

Soups

1. Zupa minestrone: pastrami wołowe/ warzywa okopowe/ topinambur/ pomidory – 17 zł

Minestroneuppe: Pastrami / Hack-Gemüse / Topinambur / Tomaten

Minestrone soup: pastrami beef / root vegetables / artichoke / tomato

2. Krem z buraka: zakwas buraczany / pieczony ser / piklowane buraki / orzechy – 14 zł

Rübecreme: Rübengärstoff / gebratener Käse / sauer Rüben / Nüsse

Beetroot creme: Beetroot sourdough / baked cheese / pickled beetroot / walnuts

3. Rosół z perliczki: kluski parmezanowe – 15 zł

Perlhuhn Brühe: Parmesannudeln

Guineafowl soup: parmesan noodle

Dania główne

Hauptgerichte

Main courses

1. Perliczka: wątróbka / ziemniaki / młode warzywa / orzechy / szalotka / borówka leśna / esencja z pieczonej perlicy – 56 zł

Perlhuhn: Leber / Gratin Kartoffeln / Gemüse / Nüsse / Schalotte / Heidelbeere / Perlhuhnessenz

Guineafowl: liver / gratin potatoes / young vegetables / nuts / shallot / wild bilberry / baked fowl essence

2. Sandacz: filet z sandacza / piklowany fenkuł / gołąbek z kaszą jaglaną i młodym serem / młode buraki / cydr / sałata w śmietanie – 45 zł

Zander: Zanderfilet / Fenchel / Kohlroulade mit Hirsebrei und Käse / Rüben / Zider / Salat im Sahne

Zander: Zander fillet / pickled fennel / cabbage rolls with millet and young cheese / young beetroots / cider / salad with cream

3. Karczek wieprzowy: karczek z prosiaka / kalafior / młode marchewki / ciemne piwo / seler gratin / demi glace z wędzoną śliwką / konfitura z pomidorów – 42 zł

Schweinekamm: Blumenkohl / Karrotten / dunkel Bier / Gratin Sellerie / Demi Glace mit Räucherpflaume / Tomaten Konfitüre

Piglet's neck: cauliflower / young carrot / dark beer / gratin celery / demi glace with smoked plum / tomato jam

4. Papardelle: pieczony pstrąg / białe wino / śmietana / koper / cytryna – 34 zł

Papardelle Nudeln: gebratene Forelle / Weißwein / Sahne / Fenchel / Zitrone

Papardelle: smoked trout / white wine / cream / fennel / lemon

5. Pierogi z sarniną: pierogi z mięsem z sarny / creme fresh / suszone grzyby – 32 zł

Rehbraten Piroggen: Piroggen mit Rehbraten / Creme fresh / Dörrpilze

Dumplings with venison: venison dumplings / creme fraiche / dried mushrooms

6. Antrykot z Jałówki: antrykot wołowy / krem z pieczonego kalafiora / młode ziemniaczki z wędzoną solą / szpinak / emulsja z prażonym pieprzem – 79 zł

Kalbe Entrecote: Rindentrecote / gebratene Blumenkohl Creme / Kartoffeln mit Räuchersalz / Spinat / Emulsion mit geröstetem Pfeffer

Heifer entrecote: baked cauliflower cream / young potatoes with smoked salt / spinach / roasted pepper emulsion

Menu dziecięce

Kindermenü

Children's menu

1. Pierogi z owocami – 15 zł

Teigtaschen mit Früchte

Dumplings with fruit

2. Nuggetsy z kurczaka z frytkami – 18 zł

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites

Chicken nuggets with french fries

3. Spaghetti bolognese – 16 zł

Spaghetti Bolognese

Spaghetti bolognese

4. Kopytka z cukrem i cynamonem – 12 zł

Kartoffelklößchen mit Zucker und Zimt

Potato dumplings with sugar and cinnamon

5. Fileciki z dorsza z frytkami – 20 zł

Filets vom Kabeljau mit Pommes Frites

Fillets of cod with french fries

Dodatki

Beläge

Extras

1. Szpinak na oliwie z czosnkiem – 11 zł

Spinat auf Knoblauchöl

Spinach on garlic oil

2. Ziemniaczki z wędzoną solą – 7 zł

Kartoffeln mit Räuchersalz

Potatoes with smoked salt

3. Seler gratin – 9 zł

Gratin Sellerie

Gratin celery

4. Mix sałat z oliwą i cytryną – 6 zł

Gemischte Salat mit Öl und Zitrone

Salad mix with oil and lemon

5. Sałata w śmietanie – 6 zł

Salat mit Sahne

Salad in creme

6. Chipsy ziemniaczane – 7 zł

Kartoffeln Chips

Potato chips

7. Pieczywo własnego wyrobu – 8 zł

Hausgemachte Brot

Home made bread

Deski

Bretter

Boards

1. Deska wędlin z hotelowej wędzarni z piklami i pieczywem – 90 zł

Wurstwaren Brett vom Hotelräucherei mit Pickles und Backwaren

Home-smoked sausages' board with bread and pickles

2. Deska serów z polskich serowarni z konfiturą, orzechami, owocami i pieczywem – 105 zł

Käsewaren Brett von polnischer Käserei mit Konfitüre, Nüsse, Obst und Backwaren

Cheese board with jam, nuts, fruit and bread

Desery

Nachspeisen

Desserts

1. Szarlotka: jabłka / cynamon / kruszonka imbirowa / lody z fasolą tonka / plaster miodu / beza buraczana – 15 zł

Apfelkuchen: Apfel / Zimt / Ingwerstreusel / Eis mit Tonka Bohne / Honig / Rübenbaiser

Apple pie: Apples / cinnamon / ginger crumble / tonka beans ice cream / honeycomb / beetroot meringue

2. Polskie tiramisu: ciemna czekolada / orzechy / półtorak / kawa / malinowa konfitura / polski ser biały– 18 zł

Polnische Tiramisu: Bitterschokolade / Nüsse / Honigwein / Kaffee / Himbeere Konfitüre / polnische Weißkäse

Polish tiramisu: dark chocolate / nuts / "półtorak" mead / coffee / raspberry jam / polish white cheese

3. Fondant z ciemnej czekolady: coulis owocowe / biała czekolada z popcornem z kaszy / owoce / lody honey comb – 19 zł

Fondant vom Bitterschokolade: Obstcoulis / weiße Schokolade mit Popcorn aus Grütze / Obst / Eis Honey Comb

Chocolate foundant: fruity coulis / white chocolate with groat popcorn / fruits / honeycomb ice cream

Napoje zimne

Kalte Getränke
cold drinks

sok pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrut 200 ml – 6 zł

Orangensaft / Apfelsaft / Grapefruitsaft
orange juice / apple juice / grapefruit juice

soki tłoczone: jabłko-rabarbar / jabłko-mango / jabłko-marchew 200 ml – 7 zł

gepresste Säfte: Apfel-Rhabarber / Apfel-Mango / Apfel-Karotte
pressed juice: apple-rhubarb / apple-mango / apple-carrot

Pepsi / Mirinda / 7up / Ice Tea 200 ml – 5 zł

woda gazowana / niegazowana 300 ml – 5 zł

wasser mit kohlenensäure / wasser ohne kohlenensäure
sparkling water / still water

woda gazowana / niegazowana 700 ml – 8 zł

wasser mit kohlenensäure / wasser ohne kohlenensäure
sparkling water / still water

Napoje ciepłe

Warme Getränke
hot drinks

herbata (czarna/owocowa) – 6 zł

tee (schwarz/obst)
tea

kawa czarna z ekspresu – 6 zł

schwarzer kaffee vom kaffeemaschine
black coffee

cappuccino – 8 zł

caffè latte – 8 zł

espresso / double – 6 zł / 10 zł

Lista alergenów

Nazwa potrawy	Zboża zawierające gluten	Jajka i produkty pochodne	Mleko i produkty pochodne	Ryby i produkty pochodne	Mięczaki i produkty pochodne	Soja i produkty pochodne	skorupiaki i produkty pochodne	Orzechy	Orzeszki ziemne(arachidowe) i	Seler i produkty pochodne	Gorczyca i produkty pochodne	łubin i produkty pochodne	Nasiona sezamu i produkty pochodne	Dwutlenek siarki i siarczyny
Minestrone										x				
Krem z buraka			x						x	x				
Rosół z perliczki	x	x								x				
Pate z kurzych wątróbek	x	x	x					x						x
Ceviche z pstrąga			x	x										
Pieczony seler						x				x				x
Carpaccio z jelenia			x								x			
Polski Halloumi			x					x	x					x
Perliczka			x					x		x				x
Sandacz	x		x			x								x
Karczek z prosiaka			x	x						x				x
Papardelle	x		x	x										x
Antrykot wołowy			x							x				x
Pierogi z sarniną	x	x	x							x				x
Szarlotka		x	x											x
Fondant	x	x	x											x
Polskie tiramisu	x	x	x					x	x					x
Sernik		x	x											x

Legenda:

x – produkt zawiera wskazany alergen