

Menu Degustacyjne

Gourmet-Menü

Menu degustacyjne 5 dań

220,- zł od osoby

Menu degustacyjne 7 dań

280,- zł od osoby

Menu na specjalne zamówienie. Prosimy o rezerwację z jednodniowym wyprzedzeniem.



Gourmet Menü: 5 Gänge

220 zł pro Person

Gourmet Menü: 7 Gänge

280 zł pro Person

Dieses Gourmet-Menü ist nur auf Vorbestellung möglich. Bitte einen Tag vorher bestellen.

Specialites de la Maison

*Młoda kaczka serwowana przez Szefa kuchni dla dwóch osób
Junge Ente vom Chefkoch serviert – Gericht für 2 Personen*

- Upieczona na chrupiąco pierś z kaczki z sosem jabłkowo-rodzynekowym, brukselka, czerwona kapusta, młoda marchewka, gratena ziemniaczana
- Knusprig gebratenes Entenbrust mit Apfel-Rosinen-Sauce, Rosenkohl, Rotkohl, junge zarte Möhren und Kartoffelgratin



- Kacze udko z warzywami
- Entenkeule mit Gemüse



- Delikatna zupa z owoców z sorbetem
- Feine Obstsuppe mit Sorbet

220,- zł dla 2 osób
220,- zł für 2 Personen

*Danie na specjalne zamówienie. Prosimy o rezerwację z jednodniowym wyprzedzeniem.
Gericht auf Vorbestellung. Bitte einen Tag vorher bestellen.*

Przystawki / Vorspeisen

Tatar z polędwicy wołowej, dodatki warzywne, pieczywo, masło
Tatar von der Rinderlende, Gemüsebeilagen, Brot, Butter
56 zł



Ekologiczne kozie sery marynowane w zielonej i czerwonej czubrycy, oliwki, suszone pomidory, oliwa z oliwek
Ökologischer Ziegenkäse, mariniert in grünem und rotem Tschubritza, Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Olivenöl
49 zł



Rillettes z konfitowanej gęsi, żurawina, pikle warzywne
Rillettes von konfitierter Gans, Preiselbeeren, Eingelegtes Gemüse
65 zł



Pierozki won ton z młodą koziną, sałatka z jarmużu, pieczona marchew, demi glace
Won-Ton-Knödel mit Babyziege, Grünkohlsalat, geröstete Karotten, Demi Glace
58 zł



Knedle z wędzonym pstrągiem, zasmażana kapusta, dymka, podgrzybki, sos chrzanowy
Geräucherte Forellenknödel, sautierter Kohl, Frühlingzwiebeln, Steinpilze, Meerrettichsauce
62 zł



Marynowane warzywa, smażona polenta, dip z koziego sera, oliwa z oliwek
Mariniertes Gemüse, gebratene Polenta, Ziegenkäse-Dip, Olivenöl
52 zł



Ośmiornica smażona, sałatka z pomidorów z kozim serem i orzeszkami pini,
mix sałat z orzechowym vinaigrette
Gebratener Oktopus, Tomatensalat mit Ziegenkäse und Pinienkernen,
gemischter Salat mit Walnussvinaigrette
58 zł



Sałaty mieszane, musztardowy vinaigrette, orzeszki pini, parmezan
Gemischter Salat, Senfvinaigrette, Pinienkerne, Parmesankäse
mała (klein) 26 zł / duża (groß) 36 zł



Zupy / Suppen

Barszcz z kiszonych buraków podawany z ravioli z mięsem
Borschtsch aus Sauer Eingelegten Roten Rüben, Ravioli mit Fleisch
29 zł



Bulion z gęsi, lane kluski, warzywa
Brühe von der Gans, Nudeln, Gemüse
29 zł



Krem z borowików, razowe grzanki, dojrzewająca szynka, pietruszka, oliwa
Steinpilzcreme, Vollkorncroutons, reifender Schinken, Petersilie, Olivenöl
32 zł



Francuska zupa cebulowa, grzanki z serem Gruyère, tymianek
Französische Zwiebelsuppe, Thymian, Toasts mit Käse Gruyère
31 zł



Krem z pieczonej dyni Hokkaido, krokant dyniowy, oliwa
Gebratene Hokkaidokürbiscreme, Kürbiskrokant, Olivenöl
30 zł



Dania Mięsne / Fleischgerichte

Udo z gęsi, kapusta czerwona, groszek cukrowy, marynowane morele, kluski ziemniaczane, demi glace
Gänsekeule, Rotkohl, Zuckerschoten, marinierte Aprikosen, Kartoffelklöße, Demi Glace

98 zł



Ragoût grzybowe, chicche ziemniaczane, smażona pierś z perliczki, liście brukselki, pieczona szynka crudo, sos
tymiankowy

Pilzragoût, Kartoffelchicche, gebackene Perlhuhnbrust, Rosenkohlblätter, gebackener Schinken-Crudo,
Thymiansauce

78 zł



Duszony policzek wołowy, ragout z pieczonego bakłażana, dymka, ziemniaczany mus z trufkami, pietruszka,
marynowane buraki

Geschmorte Rinderbacken, geröstetes Auberginenragout, Frühlingzwiebeln, Kartoffelmousse mit Trüffeln, Petersilie,
eingelegte rote Rüben

75 zł



Stek z polędwicy wołowej, konfitura z czerwonej cebuli, ziemniaki au gratin, duszony szpinak, foie gras, sos z
pieprzem młotkowanym

Rinderfiletsteak, rote Zwiebelconfit, gratinierte Kartoffeln, geschmorter Spinat, Foie gras, gehämmerte Pfeffersauce

129 zł



Spaghetti z sosem bolońskim

Spagetthi bolognese

mała porcja (klein) 32 zł/ duża porcja (groß) 48 zł



Sznyceł cielęcy, frytki, mała sałatka z mieszanych sałat, parmezan
Kalbsschnitzel, Pommes, kleiner gemischter Salat, Parmesankäse

75 zł



Pieczeń jagnięca, pieczone warzywa, jarmuż, ziemniaki w mundurkach z rozmarynem, daktyle, sos Daube
Lammbraten, gebratenes Gemüse, Grünkohl, Pellkartoffeln in Rosmarinkruste, Datteln, Daubesauce

95 zł



Comber z sarny, fasolka szparagowa z estragonem, konfitura z dzikiej róży, pieczone kasztany puree z ziemniaków z
rozmarynem

Rehrücken, grüne Bohnen mit Estragon, Wildrosenmarmelade, geröstete Kastanien, Kartoffelpüree mit Rosmarin

96 zł



Dania Rybne i Vegetariańskie

Fische und Vegetarische Gerichte

Pieczona żabnica, szpinak, młode ziemniaki z orzechami, trufle, sos balsamiczny
Gebratener Seeteufel, Spinat, junge Kartoffeln mit Nüssen, Trüffeln, Balsamicosauce

75 zł



Smażony turbot, młoda kapusta, pieczony kalafior, orzechy laskowe, buraczane gnocchi, sos
cytrynowy

Gebratener Steinbutt, Jungkohl, gebackener Blumenkohl, Haselnüsse, Rote-Bete-Gnocchi,
Zitronensauce

83 zł



Pieczony sandacz, warzywa, ratatuj z salsa pomidorową, kuskus z oliwkami, sos beurre blanc
Gebackener Zander, Gemüse, Ratatouille mit Tomatensalsa, Couscous mit Oliven, Beurre-

Blanc-Sauce

65 zł



Risotto dyniowe, marynowana dynia, pestki dyni, oliwa, chili, mascarpone, roszonek
Kürbisisotto, mariniertes Kürbis, Kürbiskerne, Öl, Chili, Mascarpone, Feldsalat

58 zł



Duszony szpinak, kasza bulgur, sznycel z bakłażana, orzechy laskowe, sos choron
Geschmorter Spinat, Bulgur, Auberginenschnitzel, Haselnüsse, Choronsauce

58 zł



Desery / Desserts

Naleśniki suzette z truskawkami, grand marnier, lody waniliowe
Crepes Suzette mit Erdbeeren, Grand Marnier, Vanilleeis

39 zł



Crème brûlée, owoce sezonowe, sorbet malinowy, rum
Crème brûlée, Saisonfrüchte, Himbeersorbet, Rum

35 zł



Fondant z belgijskiej czekolady, sos waniliowy, wiśnie, lody mango
Belgischer Schokoladenfondant, Vanillesauce, Kirschen, Mango Eis

42 zł



Smażone jabłko, beza, lody miodowe, cynamonowo-migdałowe ciasteczko
Gebratene Äpfel, Baiser, Honig Eis, Zimt-Mandel Gebäck

36 zł



Pieczone węgierki, cytrynowy twarożek, krokant migdałowy
Gebacken Lila Pflaume, Zitronenquark, Mandelkrokant

34 zł



Selekcja lodów i sorbetów
Auswahl an Eis und Sorbets
gałka / Kugel 8zł

