

MENU WIOSENNE

FRÜHLINGS-MENÜ

SPRING MENU

Zakąski

Vorspeisen

Appetizers

Wiosenna sałatka z kawałkami wędzonego łososia

*Frühlingsalat mit geräichertem Lachs.
Spring salad with pieces of smoked salmon*

21,00 zł

Sałatka z selera naciowego z tuńczykiem, jajkami przepiórczymi i sosem Dijon

*Bleichselleriesalat mit Thunfisch, Wachteleier und Dijonsoße
Celery and tuna salad with partridge eggs and Dijon sauce*

19,00 zł

Sałatka ze szparagów, pomidorków cherry i pomarańczy

*Spargelsalat mit Cherrytomaten und Orange
Asparagus salad with cherry tomatoes and pieces of orange*

18,00 zł

Zupy

Suppen

Soups

Porowa z grzankami ziołowo-czosnkowymi

*Porreesuppe mit Kräuter-Knoblauch Toast
Leek soup with herbal- and-garlic crouton*

12,00 zł

Zupa „Minestrone”

*Suppe „Minestrone”
„Minestrone” soup*

14,00 zł

Chłodnik ogórkowy

*Kalte Gurkensuppe
Cold cucumber soup*

12,00 zł



Dania główne

Hauptgericht

Main Dish

Potrawka z cielęciny duszona w białym winie serwowana z młodą marchewką i z kaszą jęczmienną w liściach winogron

*Kalbfleischragout gedünstet im weißem Wein serviert mit Karoten und Grütze auf Weintraubebblättern
Veal ragout in white wine served with young carrots and barley groats in grape leaves*

46,00 zł

Stek z polędwicy wołowej z pistacjami, emulsją z czerwonej cebuli, ziemniakami pieczonymi i brokułami

*Rinderlendensteak mit Pistazien, rote Zwiebel-Soße, Bratkartoffeln und Brokkoli
Beef loin steak with pistachio nuts, red onion sauce, roasted potatoes and broccoli*

64,00 zł

Sandacz w chrupiącej panierce z migdałami i sosem szafranowo-cytrynowym serwowany z talarkami ziemniaczanymi i groszkiem cukrowym

*Panierter Zander mit Mandel und Zitronen-Safransauce serviert mit Kartoffelscheiben und Zucker Knackerbsen
Pike perch in crunchy batter with almonds and safran-lemon sauce served with slices potatoes and sugar snap peas*

46,00 zł

Desery

Nachspeisen

Desserts

Tarta malinowa z sosem czekoladowym

*Himbeer-Tarte mit Schokosoße
Raspberry tart with chocolate sauce*

16,00 zł

Sorbet truskawkowy z białą czekoladą i bezą

*Erdbeer-Sorbet mit weißer Schokolade und Baiser
Strawberry sorbet with white chocolate and meringue*

14,00 zł

Sonata jagodowa z jogurtem

*Beersonate mit Joghurt
Blueberries sonata with yoghurt*

18,00 zł

