

Małe przekąski

Vorspeisen und kleine Leckereien für Zwischendurch

Smażona wątróbka gęsia z jabłkiem 20,00

Gebratene Gänseleber auf Apfelingeln

Tatar, na życzenie z żółtkiem 24,00

Tatar, mit oder ohne Eigelb

Węgorz wędzony, z cytryną i świeżymi ziołami (100g) 32,00

Geräucherter Aal, mit Zitrone und frischen Kräutern

Ogony raków w sosie czosnkowym (zupa) 30,00

Krebsschwänze in Knoblauchsoße (Suppe)

Pierogi z rakami na sosie z szyszek rakowych 22,00

Piroggen mit Flusskrebse und dazu Krebssoße

Pierogi z kapustą i mięsem na sosie grzybowym 21,00

Piroggen mit Kraut und Fleisch dazu Pilzsoße

Do małych przekąsek podajemy świeży chleb domowy

Dazu gibt's unser frisches Hausbrot

Panierowany Camembert z żurawiną podany na sałacie 18,00

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat

Bigos 18,00

Bigos

Talerz wędlin lub serów 24,00

Teller mit Aufschnitt oder Käse

Do małych przekąsek podajemy świeży chleb domowy

Dazu gibt's unser frisches Hausbrot

Sałatki

Salate

*Bukiet sałat z grillowanymi filetami kurczaka,
na grzankach ziołowych* 22,00

*Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen Filets
auf Kräutertoast*

Bukiet sałat ze smażonym okoniem, imbirem i sezamem 24,00

Gemischter Salat mit gebratenem Barsch, Ingwer und Sesam

Sałata z grillowanym serem owczym 24,00

Salat mit gegrilltem Schafskäse

Wątróbka gęsia na zielonej sałacie z dresingiem 23,00

malinowo - musztardowym

Grüner Salat mit Gänseleber in Himbeer-Senf Dressing

Bukiet gorących warzyw 16,00

Bukett von warmem Gemüse

Zestaw surówek 9,00

Traditionelle Rohkostsalate

Do sałat podajemy świeży chleb domowy

Dazu gibt's unser frisches Hausbrot

Nasze zupy

Unsere Suppen

Zupa cebulowa z grzankami 10,00

Zwiebelsuppe mit Croutons

Rosół z kury z kluseczkami, marchewką i natką pietruszki 10,00

Hühnerbrühe mit Klößchen, Karotten und Petersilie

Barszcz czerwony lub rosół z kołdunami 12,00

Rote-Beete-Suppe oder Hühnerbrühe mit hausgemachten Fleischklößchen

Żurek z jajkiem i wędzonym mięsem 12,00

Sauermehlsuppe , traditionell mit Ei und Rauchfleisch

Do zup podajemy świeży chleb domowy

Dazu gibt's unser frisches Hausbrot

Z jezior i mórz

Aus Süß- und Salzwasser

Sandacz smażony z ryżem i warzywami w sosie z szyjek rakowych 42,00

Gebratener Zander mit Reis, Gemüse und Flusskrebse

Okoń jeziorny smażony z ryżem, szpinakiem i dipem jogurtowym 39,00

Gebratener masurischer Barsch mit Reis und Spinat, dazu Joghurtdip

Patelnia rybna z ogonami raków, warzywami i ryżem 33,00

Fischpfanne mit Krebschwänzen, Reis und Gemüse

Smażony filet z pstrąga na maśle ziołowo-cytrynowym, opiekany ziemniakami i brokułem 36,00

Forellen Filet gebraten mit Zitronen-Kräuter Butter, Kartoffelspalten und Broccoli

Miętus z sosem musztardowym, ziemniakami z wody i mixem sałat 38,00

Filet vom Miętus, poln. Spezialität mit Senfsoße, Salzkartoffel und gemischter Salat

Nasze dania mięsne
Unsere Fleischgerichte

½ kaczki z czerwoną kapustą, żurawiną i domowymi kopytkami 39,00

½ gebratene Ente mit Rotkohl, Preisselbeeren und hausgemachten Kartoffelklößchen

Piersz z kurczaka z duszonymi pomidorami w śmietanie i ryżem 34,00

Hähnchenbrust mit Tomaten aus der Pfanne und dazu Reis

Comber barani, fasolka z boczkiem i ziemniakami w rozmarynie 43,00

Hammelrücken mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Pieczeń z jelenia z kopytkami i czerwoną kapustą 42,00

Hirschbraten mit Kartoffelklößchen und Rotkohl

Filety z jelenia z bekonem, plackami ziemniaczanymi 45,00

i warzywami ratatoui

Filets vom Hirsch mit Bacon, Kartoffelpuffer und ratatoui

Befsztyk z polędwicy z sosem madera, 55,00

opiekany ziemniakami i gotowanymi buraczkami

Lendensteaks mit Madeira Soße

Kartoffelspalten und gekochte Rote Beten

Rostbef z grillowanymi warzywami i sosem firmowym 45,00

Roastbeef mit gegrilltem Gemüse und Soße

Polędwiczki wieprzowe z grillowanymi ziemniakami, cukinią, 41,00

bakłażanem i sosem cytrynowo - winnym

Schweinefilets mit gegrillten Kartoffeln, Zucchini,

Aubergine und Zitronen - Wein Soße

Nasze dania dla wegetarian

Unser Angebot für Vegetarier

Grilowane warzywa z sosem taziki 23,00

Gegrilltes Gemüse mit Taziki

Makaron z rucolą, suszonymi pomidorami, oliwkami 25,00

i oliwą ziołową

Nudeln mit Rucola, eingelegten Tomaten, Oliven und Kräutern

Makaron z kawałkami sandacza i borowikami 25,00

Nudeln mit Zander - Streifen und Steinpilzen

Domowe kopytka z sosem z grzybów leśnych 22,00

Kartoffelklößchen mit Waldpilzen

Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną lub musem jabłkowym 15,00

Kartoffelpuffer mit Sauerrahm oder Apfelmus

Dla dzieci

Für kleine Leute

Ryż na mleku z musem jabłkowym i cynamonem **10,00**

Milchreis mit Apfelmus und Zimt

Kopytka z jabłkami podsmażonymi z cukrem i śmietanką **10,00**

Kartoffelklösschen mit gebratenen Äpfeln, Zucker und Sahne

Garść frytek z ketchupem **9,00**

Eine Portion Pommes mit Ketchup

Makaron farfalle z sosem pomidorowym **12,00**

Nudeln farfalle mit Tomatensosse

Chrupiący kurczak w płatkach kukurydzianych **16,00**

z frytkami i sałatą wiosenną

Knusprige Hähnchen mit Cornflakes, Pommes, Frühlingssalat

Na koniec deser

Dessert zum Abschluss

Naleśniki, do wyboru z : *17,00*

Gefüllte Pfannkuchen zur Wahl mit :

- nutellą i bananami*

Nutella und Bananen

- twarogiem i bakaliami oraz śmietanką waniliową*

Frischem poln. Quark, Trockenfrüchten und Vanille Creme

- malinami lub jagodami z sosem waniliowym*

Himbeeren oder Blaubeeren und Vanille Creme

Strucla domowa z sosem waniliowym lub lodami *15,00*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Eis oder Vanille Creme

Lody waniliowe z gorącymi jagodami lub malinami *15,00*

Vanilla Eis mit heißen Blaubeeren oder Himbeeren

Deser owocowy z sosem waniliowym lub lodami *15,00*

Rote Grütze mit Eis oder Vanille Creme

Owoce sezonowe z gałką lodów waniliowych *16,00*

Obst der Saison mit einer Kugel Vanilla Eis