

MENU

Przystawki

Vorspeise

Appetizers

- 1. Pate z gęsiich wątróbek: gęsie wątróbki / konfitura z czerwonej cebuli / kukurydza / masło strzałkowskie / swojskie pieczywo – 24 zł**

Pate aus Gänseleber: Gänseleber / Marmelade aus roter Zwiebel / Mais / Strzałkowskie-Butter / hausgemachtes Brot

Pate of goose livers: Goose livers / red onion jam / corn / Strzałków regional butter / home-baked bread

- 2. Tatar z pstrąga: pstrąg łososiowy / suszone pomidory / koper / nasturcja / cytryna / szalotka / sorbet z cytrusów – 28 zł**

Forellentartar: Lachsforelle / getrocknete Tomaten / Dill / Kapuzinerkresse / Zitrone / Schalotte / Zitrusorbet

Trout tartare: Salmon trout/ dried tomatoes / dill / nasturtium / lemon / shalottes / citrus fruit sorbet

- 3. Carpaccio z jelenia: polędwica z jelenia / gorczyca / pietruszka / ser emilgrana / rukieta siewna / czarne oliwki / suszone pomidory – 36 zł**

Hirsch-Carapccio: Hirschfilet / Senf / Petersilie / Emilgrankäse / Rucola / schwarze Oliven / getrocknete Tomaten

Deer carpaccio: Deer loin / mustard / parsley / emilgrana cheese / rocket / black olives / dried tomatoes

- 4. Tatar wołowy: polska wołowina / pikle / majonez z chilli / ziołowa oliwa / szalotka / swojskie pieczywo – 32 zł**

Rindertartar: Polnisches Rindfleisch / Pickles / Mayonnaise mit Chili / Kräuteröl / Schalotten / hausgemachtes Brot

Beef tartare: Polish beef / pickles / chilli mayonnaise / herbal oil / shallotes / home-baked bread

- 5. Pieczony kozi ser: młode buraki / sezonowe sałaty i owoce / prażone nasiona / domowa konfitura z sezonowych owoców – 23 zł**

Gebratener Ziegenkäse: junge Rote Beete / Salat und Obst der Saison / geröstete Kerne / hausgemachte Fruchtkonfitüre der Saison

Baked goat cheese: Young beetroots / sesonal fruits and salads / roasted seeds / home-made jam from sesonal fruits

Zupy
Suppen
Soups

1. Krem ze szczawiu: szczaw / ziemniaki / bekon / jajko / krokiet ziemniaczany z okrasą – 16 zł

Sauerampfercreme: Sauerampfer / Kartoffeln / Speck / Ei / Kartoffelkrocket mit Fett

Sorrel cream: Sorrel / potatoes / bacon / egg / potato croquette with lard

2. Rosół z perliczki wielkopolskiej: rosół / domowy makaron / warzywa – 14 zł

Brühe aus großpolenem Perlhuhn: Brühe / hausgemachte Nudeln / Gemüse

Guinea fowl chicken soup: Chicken soup / home made pasta / vegetables

3. Zupa rybna: ryby / pomidory / seler naciowy / sezam / kolendra – 19 zł

Fischsuppe: Fisch / Tomaten / Sellerie / Sesam / Koriander

Fish soup: Fish / tomatoes / celery / sesame / coriander

Dania główne

Hauptgerichte

Main courses

1. Kaczka pierś: filet z kaczki / ziemniaki fondant / młode buraki i marchewki / puree z pieczonego jabłka / szparag / sos z czerwoną porzeczką – 44 zł

Entenbrust: Entenfilet / Kartoffelfondant / junge Rote Beete und Karotten / Püree aus gebackene Apfel / Spargel / rote Johannisbeersauce

Duck breast: Duck fillet / fondant potatoes / young beetroots and carrots / baked apple puree / asparagus / redcurrant sauce

2. Sandacz: filet z sandacza / młody koper włoski / kaszotto / brokuły / puree z buraka – 46 zł

Zander: Zanderfilet / junger Fenchel / Grütze / Brokkoli / Rote-Beete-Püree

Zander: Zander fillet / young fennel / kaszotto / broccoli / beetroot puree

3. Filet z pstrąga: pstrąg łososiowy / groszek / mięta / ziemniaki puree z koprem / szpinak / puree z młodej marchewki – 45 zł

Forellenfilet: Lachsforelle / Erbsen / Minze / Kartoffelpüree mit Dill / Spinat / junge Karottenpüree

Trout fillet: Salmon trout/ peas / mint / potato puree with fennel / spinach / young carrot puree

4. Policzki wieprzowe: policzki / sezonowe warzywa / słony karmel / Pyza na parze / wiśniówka / boczniaki – 42 zł

Schweinebacken: Backen / Saisongemüse / Salzkaramell / gedünstete Knödel / Kirschlikör / Seitlingen

Pork cheeks: Cheeks / sesonal vegetables/ salty caramel/ steamed pyza/ wiśniówka liquor/ abalones

5. Antrykot z polskiej wołowiny: antrykot z jałówki / szpinak / szpik z czosnkiem i ziołami / kremowy sos z zielonym pieprzem / ziemniaki pieczone – 82 zł

Entrecote von polnischem Rindfleisch: Färsen Entrecote / Knochenmark mit Knoblauch und Kräuter / Cremesauce mit grünem Pfeffer / gebackene Kartoffeln

Polish beef antricote: Heifer antricote / spinach / marrow with garlic and herbs / creamy sauce with green pepper / baked potatoes

6. Pierogi z sarniną: mięso sarny / kwaśna śmietana / suszony borowik – 36 zł

Piroggen mit Rehbraten: Rehfleisch / Sauerrahm / getrockneter Steinpilz

Venison dumplings: Venison / sour cream / dried mushroom

7. Pstrąg pieczony: tusza pstrąga / ziołowe masło / cytryna / pieczone ziemniaki z ziołami i czosnkiem – 37 zł

Gebratene Forelle: Forelle / Kräuterbutter / Zitrone / Bratkartoffeln mit Kräutern und Knoblauch

Baked trout: Trout / herbal butter / lemon / baked potatoes with herbs and garlic

Sałatki / Burger / Pasta

Salate / Burger / Pasta

Salads /Burger/ Pasta

1. Sałata Cezar: sałata / kurczak / warzywa / sos z anchois / chrupiący boczek / grzanki – 29 zł

Salat Caesar: Salat / Huhn / Gemüse / Anchovisauce / knuspriger Speck / Toast

Cezar salad: Salad / chicken / vegetables / anchois sauce / crispy bacon / toasts

2. Sałata z regionalnym serem od Capri: bukiet sałat / warzywa / owoce sezonowe / dresing malinowy / ser z serowarni Capri – 31 zł

Salat mit regionalem Käse aus Capri: ein Strauß von Salaten / Gemüse / Saisonobst / Himbeerdressing / Käse aus der Capri-Käserei

Salad with local Capri cheese: Salad set / vegetables / seasonal fruits / raspberry dressing / Capri cheese

3. Burger z dzika: kotlet z dzika / bułka mleczna / pikle / warzywa / sos BBQ z śliwką kalifornijską i chilli / ser cheddar / domowe frytki – 33 zł

Wildschwein-Burger: Wildschweinkotelett / Milchbrötchen / Pickles / Gemüse / BBQ-Sauce mit kalifornischen Pflaumen und Chili / Cheddarkäse / hausgemachte Pommes

Wild boar burger: Wild boar meat / milk roll / pickles / vegetables / BBQ sauce with California plum and chilli / cheddar cheese / house-made fries

4. Tagliatelle z grzybami: grzyby sezonowe / tagliatelle / białe wino / śmietana / szalotka / koperek / ser emilgrana – 33 zł

Tagliatelle mit Pilze: Saisonpilze / Tagliatelle / Weißwein / Sahne / Schalotten / Dill / Emilgranakäse

Tagliatelle with mushrooms: Seasonal mushrooms / tagliatelle / white wine / cream / shallotes / fennel / emilgrana cheese

Menu dziecięce

Kindermenü

Children's menu

1. Pierogi z owocami – 17 zł

Piroggen mit Früchte

Dumplings with fruit

2. Nuggetsy z kurczaka z frytkami – 18 zł

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites

Chicken nuggets with 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

Fish fillet with 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. Bukiet warzyw z masełkiem ziołowym – 9 zł

Ein Strauß Gemüse mit Kräuterbutter

Vegetable set with herbal butter

4. Mix sałat z oliwą i cytryną – 7 zł

Salatmix mit Olivenöl und Zitrone

Salad mix with oil and lemon

5. Domowe frytki – 9 zł

Hausgemachte Pommes

Home-made fries

6. Pieczywo własnego wypieku – 8 zł

Hausgemachte Brot

Home-baked breads

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. Drożdżówka: drożdżówka / sezonowe owoce / lukier ziołowy / sorbet cytrynowy – 9 zł

Hefengebäck: Hefengebäck / Saisonobst / Kräuterguss / Zitronensorbet

Drożdżówka bun: Drożdżówka / seasonal fruits / herbal icing / citrus sorbet

2. Selekcja lodów: Lody w trzech smakach / mięta / beza / owoce sezonowe – 15 zł

Eis-Selektion: Eis in drei Geschmacksvarianten / Minze / Baiser / Saisonfrüchte

Ice cream selection: Ice cream in three flavours / mint / meringue / seasonal fruit

3. Fondant: fondant z ciemnej czekolady / lody poziomkowe / owoce sezonowe – 19 zł

Fondant: Fondant vom Bitterschokolade / Erdbeereis / Saisonfrüchte

Foundant: Dark chocolate foundant / wild strawberry ice cream / seasonal fruits

4. Ciasto dnia – 14 zł

Kuchen des Tages

Cake of the day

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 | Gorzycza i produkty pochodne | Łubin i produkty pochodne | Nasiona sezamu i produkty pochodne | Dwutlenek siarki i siarczyny |
|----------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|--------------------------------|---------|-------------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|
| Krem ze szczawiu | x | x | x | | | | | | | x | | | | |
| Chłodnik | | x | x | | | | | | | | | | | |
| Rosół z perliczki | x | x | | | | | | | | x | | | | |
| Zupa rybna | | | x | x | x | | x | | | | x | | | x |
| Tatar z pstrąga | | | | x | | | | | | | x | | | x |
| Z gęsich wątróbek | x | x | x | | | | | | | x | x | | | x |
| Carpaccio z jelenia | | | x | | | | | | | | x | | | |
| Tatar wołowy | | | x | | | x | | | | x | | | | x |
| Pieczony kozi ser | | | x | | | | | x | | x | | | x | x |
| Kaczka pierś | x | | x | | | x | | | | | | | | x |
| Filet z sandacza | x | | x | x | | | | | | x | | | | x |
| Filet z pstrąga | | | x | x | | | | | | | | | | x |
| Antrykot z jałówki | | | x | | | | | | | x | | | | x |
| Pierogi z sarniną | x | x | x | | | | | | | x | | | | x |
| Policzki wieprzowe | x | x | x | | | | | | | | | | | x |
| Pstrąg pieczony | x | | x | | | | | | | | | | | x |
| Salata Cezar | x | x | x | | | | | | x | | | | | x |
| Salata z serem Capri | | x | x | | | | | | x | | | | x | x |
| Burger z dzika | x | x | x | | | | | | | | x | | | |
| Tagliatelle | x | x | x | | | | | | | | | | | x |
| Drożdżówka | x | x | x | | | | | | | | | | | |
| Fondant Czekoladowy | x | x | x | | | | | | | | | | | x |
| Assiette z truskawek | x | x | x | | | | | x | x | | | | | x |
| Ciasto dnia | x | x | x | | | | | | | | | | | |

Legenda:

x – produkt zawiera wskazany alergen