



KARTA MENU



➤ PRZYSTAWKI

Kaszanka z dziczyzny

26 zł

na grzance z opiekanej bułki, pikle

Wildblutwurst auf geröstetem Brot mit Gewürzgurken

Venison black pudding on toasted bread with pickles

Pasztet z jelenia na opiekanej grzance z żurawiną

26 zł

Hirschpastete auf geröstetem Brot mit Preiselbeeren

Venison pâté on toasted bread with cranberries

➤ ZUPY

Krem z kurek

25 zł

Pfifferling-Cremesuppe

Cream of chanterelle mushroom soup

Zupa borowikowa z tortellini i świeżym koperkiem

25 zł

Steinpilzsuppe mit Tortellini und frischem Dill

Porcini mushroom soup with tortellini and fresh dill

Kwaśnica z wędzonym żeberkiem

25 zł

Sauerkrautsuppe mit geräuchertem Rippchen

Sauerkraut soup with smoked ribs

Zupa chrzanowa z czipsem bekonowym

25 zł

Meerrettichsuppe mit Speckchip

Horseradish soup with bacon crisp

Krem z dyni

20 zł

Kürbiscremesuppe

Pumpkin cream soup

DANIA GŁÓWNE

➔ DANIA MIĘSNE

Pieczeń z jelenia

65 zł

kluski spätzle, kiszona kapusta, chrust z boczniaka, smażone borowiki

Hirschbraten, Spätzle, Sauerkraut, knusprige Austernpilze, gebratene Steinpilze

Venison roast, spätzle, sauerkraut, crispy oyster mushrooms and fried porcini mushrooms

Gulasz z sarniny

65 zł

kluski śląskie, buraczki, smażony borowik

Rehgulasch, schlesische Klöße, Rote Bete, gebratener Steinpilz

Venison goulash with Silesian dumplings, beetroot and fried porcini mushrooms

Gicz jagnięca

68 zł

purée ziemniaczano-chrzanowe, duszone warzywa, sos myśliwski

Lammhaxe, Kartoffel-Meerrettich-Püree, geschmortes Gemüse, Jägersauce

Lamb shank, potato-horseradish purée, braised vegetables and hunter's sauce

Karczek z dzika

65 zł

na musie buraczanym, gnocchi grzybowe, sos myśliwski, buraczki

Wildschweinbraten auf Rote-Bete-Mousse, Pilz-Gnocchi, Jägersauce, Rote Bete

Wild boar neck on beetroot mousse, mushroom gnocchi, hunter's sauce and beetroot

DANIA MIĘSNE

Filet z kaczki

60 zł

na sałacie, karmelizowane jabłko, dynia, żurawina, kluski spätzle, marchewka zapiekana

Entenfilet auf Salat, karamellisierter Apfel, Kürbis, Preiselbeeren, Spätzle, gebackene Karotte

Duck fillet on lettuce, caramelised apple, pumpkin, cranberries, spätzle and baked carrot

Bigos myśliwski z pajdą

48 zł

Jäger-Bigos

Hunter's stew

Żeberko w sosie leśnym

65 zł

kluski z wędzonką, surówka z kiszonej kapusty

Schweinerippchen in Waldsauce mit Kartoffelklöße und Sauerkrautsalat

Ribs in forest sauce with potato dumplings and sauerkraut

Burger z szarpaną wołowiną

58 zł

frytki, kulki serowe, sos czosnkowy

Burger mit Pulled Beef

Pommes frites, Käseballchen, Knoblauchsauce

Pulled beef burger

Fries, cheese balls, garlic sauce

Połędwiczki w sosie kurkowym

62 zł

Medaillons in Pfifferlingsauce

Pork tenderloin in chanterelle sauce

➤ SAŁATKA

Sałatka z kurczakiem, pieczoną dynią i ciecierzycą 48 zł

Salat mit Hähnchen, gebackenem Kürbis und Kichererbsen
Salad with chicken, roasted pumpkin and chickpeas

➤ MAKARONY I PIEROGI

Pierogi z bryndzą i wędzonką 42 zł

Pierogi mit Bryndza-Käse und geräuchertes Fleisch
Pierogi with bryndza cheese and smoked meat

Pierogi z kurkami na sosie śmietanowo-cebulowym 46 zł

Pierogi mit Pflüfferingen in cremiger Zwiebelsauce
Pierogi with chanterelles in a creamy onion sauce

Wareniki z jagnięciną 48 zł

Wareniki mit Lammfleisch
Dumplings with lamb

Pappardelle w sosie borowikowym z parmezanem 46 zł

Pappardelle in Steinpilzsauce mit Parmesan
Pappardelle in mushroom sauce with Parmesan

Kartacze z mięsem cebulą smażoną i wędzonką 42 zł

Kartacze mit Fleisch, Röstzwiebeln und geräuchertem Fleisch
Potato dumplings with meat, fried onions and smoked meat

➤ RYBY

Pstrąg z pieca 62 zł

pieczony z warzywami, gratin ziemniaczane, masło czosnkowo-koperkowe

Im Ofen gebackene Forelle mit Gemüse, Kartoffelgratin und Knoblauch-Dill-Butter
Oven-baked trout with vegetables, potato gratin and garlic-dill butter

→ DESERY

Szarlotka pod kruszonką 28 zł
z bitą śmietaną, cynamonem i anyżem
Apfelkuchen mit Streuseln, Schlagsahne, Zimt und Anis
Apple pie with crumble topping, whipped cream, cinnamon and anise

Ciasto marchewkowo-korzenne 30 zł
z kremem fresh
Gewürzkuchen mit Karotten und Frischkäsecreme
Spiced carrot cake with cream cheese frosting

Gorące crumble śliwkowe z lodami 28 zł
Warmer Pflaumen-Crumble mit Eis
Warm plum crumble with ice cream

→ KAWA I HERBATA / GORĄCE NAPOJE

Cappuccino	12 zł	Kawa z mlekiem 10 zł
Espresso / Espresso doppio	10 / 12 zł	<i>Kaffee mit Milch</i> <i>Coffee with milk</i>
Cafe Latte	15 zł	Herbata 10 zł
Americano	8 zł	<i>Tee</i> <i>Tea</i>

Grzaniec 28 zł
grzane wino z miodem, pomarańczą, imbirem i goździkiem

Glühwein mit Honig, Orange, Ingwer und Nelken
Mulled wine with honey, orange, ginger and cloves

Gorąca herbata 19 zł
herbata z rumem, anyżem i cynamonem
Heiße Tee mit Rum, Anis und Zimt
Hot tea with rum, anise and cinnamon

Gorąca czekolada 28 zł
z piankami marshmallow, bitą śmietaną i posypką piernikową
Heiße Schokolade mit Marshmallows, Schlagsahne und Lebkuchenstreuseln
Hot chocolate with marshmallows, whipped cream and gingerbread sprinkles

→ NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe 0,25 l 10 zł
Fruit juices 0,25 l
Fruchtsäfte 0,25 l

Napoje gazowane 0,25 l 10 zł
Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Woda 0,33 l 8 zł
Wasser 0,33 l
Water 0,33 l

Napój energetyczny 0,25 l / 0,5 l 12 / 18 zł
Energy-Drink 0,25 l / 0,5 l
Energy-Drink 0,25 l / 0,5 l

Karafka fresh 1 l 18 zł
Carafe fresh
Karaffe fresh

→ PIWO

Piwo 0,0% 0,5 l — Żywiec, Heineken 10 zł
Alkoholfreies Bier 0,5 l — Żywiec, Heineken
Alcohol-free beer 0,5 l — Żywiec, Heineken

Piwo lane Żywiec — 0,3 l / 0,5 l 12 zł / 15 zł
Draft beer 0,3 l / 0,5 l
Fassbier 0,3 l / 0,5 l

Piwo w butelce 0,5 l — Heineken, Warka, Porter 12 zł
Bottled beer 0,5 l
Flaschenbier 0,5 l

Piwo Lubuskie 0,33 l — Lubuskie, Celtyk, Jasne, Miodowe, Malinowe 10 zł