

ZESTAWY OBIADOWE

Speisesätze

Dining sets

Zraz wołowy zawijany z kaszą gryczaną oraz surówką 45 zł

Rinderroulade mit Buchweizengrütze und kleiner Rohkost
Rindfleisch wrap with buckwheat and small salad
/120g+30g sos + kasza 200 g + surówka 50 g/

Sandacz soute z ziemniakami z wody oraz surówką 39 zł

Zander soute mit gekochten Kartoffeln und kleiner Rohkost
Pike-perch soute with boiled potatoes and small salad
/150g+ziemniaki 200g+surówka 50 g /

Kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną z kopytkami oraz surówką 42 zł

Gebratene Ente mit Äpfeln, Moosbeere, kleine
Kartoffelklößen und Rohkost
Duck roasted with apples, Cranberry served with potato
dumplings and small salad
/130g+ kopytka 180g + surówka 50g/

Gulasz z jelenia z babką ziemniaczaną i surówką 45 zł

Hirsch Eintopf mit Kartoffelkuchen, Rohkost
A deer stew with potato cake with salad
/300g + 50g surówka/

Pierś z kurczaka w sosie serowym z frytkami i surówką 33 zł

Hahnerbrust mit Käse-Sauce, Pommes frites und Rohkost
chicken breast in a cheese sauce , chips, small salad
/120g+30g sos+ frytki 120g + surówka 50g/

Babka ziemniaczana ze śmietaną, surówka 25 zł

Kartoffelkuchen mit sauer Sahne, Rohkost
Potato cake with sour cream, salad
/ 250g + surówka 50g/

Tradycyjny schabowy z kością panierowany podawany na kapuście zasmażanej z ziemniakami z wody oraz surówką 38 zł

Traditionelles paniertes Schweinskotlett mit Knochen serviert
auf angebratene Kohl mit gekochten Kartoffeln und Rohkost
Traditional breaded pork chop with bone served on roux
cabbage served with boiled potatoes and small salad
/150g + 50g kapusta + 200g ziemniaki + 50g surówka/

Pierogi z dziczyzną z sosem grzybowym i z surówką 34 zł

Teigtaschen mit Wildfleisch in Pilzsauce und Rohkost
dumplings with venison in mushroom sauce and small salad
/5szt. po 50 g + 50 g surówka/

Stek wołowy dojrzewający z frytkami oraz surówką 46 zł

reifes Rindersteak mit Pommes und Salat
matured beef steak with fries and salad
/stek 190 g + frytki 120g+50 g surówka/

SZEF KUCHNI POLECA

Der Küchenchef empfiehlt

chef recommends

Łosoś wędzony z delikatnym sosem chrzanowym 30 zł

Geräucherter Lachs mit einer milden Meerrettichsauce
Smoked salmon with a mild horseradish sauce 100g +30g sos

Paszтет z dziczyzny z żurawiną 22 zł

Wildbretpastete 220g
venison pate

Pierogi z mięsem 24 zł

Teigtaschen mit Fleisch 5 szt. po 50g
dumplings with meat

Bigos staropolski 25 zł

Old style Polish sauerkraut stew 280g
Alt Polnisches Eintopf mit Sauerkraut

Pieczeń cielęca w sosie kaparowym 32 zł

Kalbsbraten mit Kapernsauce 130g+30g sos
roast veal with caper sauce

Rolada z dzika 34 zł

Wilschwein Roulade 120g+30g sos
Roulade made from a Wild boar

Naleśniki ze szpinakiem 24 zł

Pfannkuchen mit Spinat 2szt.+30g sos
Cheese roasted pancakes with spinach

PRZEKĄSKI

Vorspeisen / starters

Borowiki mazurskie w śmietanie 26 zł

Mazurische Maronenpilze in sahnensauce 250g
Masurian Boletus mushrooms in a cream

Półmisek śledzi na 2 osoby 26 zł

Heringsplatte für zwei personen 200g+100g sos
A dish of Herring for two

Salatka z kurczakiem 26 zł

Salat mit Hanchen 200g+80g kurczaka
Chicken salad Server with toast

Salatka z wątróbką drobiową 26 zł

Salat mit der Gefluggelleber 200g+80g wątróbki
Chicken liver salad served with toast

Krewetki królewskie na sałacie w sosie czosnkowym 35 zł

Riesengarnelen in Knoblauch-Sauce auf dem Salat
king prawns in garlic sauce on the lettuce 6 szt.

ZESTAW DLA NAJMŁODSZYCH

Nuggets z frytkami i surówką 25 zł

Nuggets mit Pommes Frites und Rohkost
Nuggets with chips and small salad
/100g+ frytki 120 g + surówka 50 g /

ZUPY

Suppen / soups	250ml
Zupa rybna A'la Stara Chata Fishsuppe / Fish soup	14 zł
Rosół drobiowy z kołdunami lub makaronem Bruhe mit Fleischklosschen oder Nudeln Broth soup with dough pockets filled with mutton or pasta	12 zł
Barszcz czerwony z kołdunami Rote Rubenbruhe mit Fleischklosschen Red borsch with mutton	12 zł
Żurek z jajkiem Saure mehlsuppe mit ei / rye Server with egg	14 zł
Grzybowa Pilzsuppe / mushroom soup	14 zł
Flaki Geschlinge / guts soup	14 zł
Chłodnik /sezonowe/ kaltschale / vegetable soup served cold	14 zł

DODATKI

Beilagen / additives	
Ziemniaki z wody Salzkartoffeln / Boiled potatoes	7 zł 200g
Ziemniaki po polsku Bratkartoffeln Fried potatoes	8 zł 200g
Frytki Pommes frites / Chips	9 zł 120g
Ryż Reis / rise	6 zł 200g
Kasza gryczana Buchweizengrutze / buckwheat groats 200g	6 zł
Kopytka kleine Kartoffelklößen / potato dumplings	9 zł 180g
Ketchup, musztarda, chrzan Ketchup, Senf, Meerrettich ketchup, musztard, horseradish	4 zł 50g
Pieczywo Brot / bread	3 zł 100g
Masło Butter / butter	3 zł 50g

DANIA RYBNE

Fischgerichte / Fish dishes	
Pstrąg z rusztu Forelle vom Grill / Grilled trout	w/wagi 100g 15 zł
Sandacz soute Zander soute / Pike-perch soute	w/wagi 100g 22 zł
Sandacz gotowany z sosem koperkowym Zander in Dillsauce gekocht Pike-perch boiled with a dill sauce	w/wagi 100g 22 zł + 30g sos
Łosoś gotowany z sosem cytrynowym Gekochter lachs in zitronensauce poached salmon in lemon sauce	w/wagi 100g 30 zł +30g sos
Lin w śmietanie Schleie in sahneseBe Tench in a cream	w/wagi 100g 20 zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes	
Salatka grecka griechischer Salat / Grek salad	25 zł 200g
Salatka z rybą wędzoną Salat mit geräuchertem Fisch Salad with smoked Fish	32 zł 200g+80g łososia
Pierogi ruskie Russische Klöße / Russian dumplings	21 zł 5szt. po 50g
Naleśniki z twarogiem Pancakes mit Quark mit Fruchtsauce pancakes with cottage cheese with fruit sauce	25 zł 2szt.+30g sos
Placki ziemniaczane Kartoffelpuffer potato pancakes	16 zł 4 szt. po 50g

DANIA NA ZAMÓWIENIE

termin realizacji 2 – 3 dni

Speisen auf Bestellung / dishes made to order

Prosię pieczone w całości 1kg **90 zł**
Gebratenes Ferkel als Ganze / whole piglet roasted

Sandacz pieczony w całości 100g **10 zł**
Zander in einen stückgebraten / Zander roasted in a whole

Kaczka pieczona w całości 100g **8 zł**
Gebratene Ente als Ganzen / Duck roasted in a whole

DANIA MIĘSNE

Hauptgerichte / Meat dishes

Golonka duszona w piwie

na kapuście w/wagi 100g **12 zł**

Eisbein in Bier gedunstet mit sauerkraut

Knuckle of pork stewed in Beer Server with cabbage

Tradycyjny schabowy z kością panierowany

podawany na kapuście zasmażanej **28 zł**

Traditionelles paniertes Schweinskotlett mit Knochen serviert auf gebratene Kohl

Traditional breaded prok chop with bone served on roux cabbage 150g + 80g kapusta

Karkówka z grilla

z sosem czosnkowym **28 zł**

Schweinekamm vom grill mit kalter Knoblauchsoße

Grilled shoulder with cold garlic sauce 120g+30g sos

Pierś z kurczaka z grilla w/wagi 100g **18 zł**

Hähnchenfilet vom Grill

chicken breast with barbecue

Pierś z kurczaka w sosie serowym **26 zł**

Hahnerbrust mit Käse-Sauce 150g+50g sos

chicken breast in a cheese sauce

Kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną **34 zł**

Gebratene Ente mit Äpfeln

Duck roasted with apples with Cranberry

130g++50g żurawina + 50g jabłko

Stek wołowy dojrzewający **37 zł**

reifendes Rindersteak

190g+10g masło

maturing beef steak

Zraz wołowy zawijany **36 zł**

Beef roulade / Lappchen Rindfleisch Wrap

120g+30g

Wątróbka drobiowa po królewsku **22 zł**

Geflügelleber nach königlicher Art

chicken liver royally

220g

SURÓWKI

Rohkost / Salads

Salatka mieszana **13 zł**

Gesmischtersalat / Mixed salad

180g

Surówka z białej kapusty **7 zł**

WeiBkohlsalat / white cabbage salad

150g

Mizeria **9 zł**

Gurkensalat / cucumber salad

120g+30g śmietana

Zestaw surówek **12 zł**

Rohkostplatte / assorted salad

3*50g

Zestaw jarzyn **13 zł**

Gemusesalat / vegetable salad

200g

DESERY

Desserts / desserts

Lody z owocami **18 zł**

Eis mit Früchten / icecream with fruits 3*40g+30g owoce

Lody z bitą śmietaną **18 zł**

Eis mit Schlagsahne

3*40g+20g śmietana

ice cream with whipped cream

Lody z owocami i bitą śmietaną **20 zł**

Eis mit Früchten und Schlagsahne

ice cream with fruits and whipped cream

3*40g+30g owoce+20g śmietana

Lody z bitą śmietaną i adwokatem **20 zł**

Eis mit Schlagsahne und Eierlikör

ice cream with whipped cream and advocat

3*40g+30ml advocat+20g śmietana

Jabłecznik z bitą śmietaną **18 zł**

Apfelkuchen mit Schlagsahne

apple pie with whipped cream

120g

+30g sos

Gruszka w sosie waniliowym **18 zł**

Birne mit Vanille-Sauce

1szt.+50g sos

pear with vanilla sauce

+ 40g gałka lodu

Ciasto domowe (sernik) **18 zł**

hausgemachte Quarkkuchen

homemade cheesecake

120g+30g sos

NAPOJE GORĄCE

Getranke heiß / hot drinks

Herbata / Tee / tea **7 zł**

Kawa z ekspresu / Kaffee **9 zł**

Kawa z ekspresu z mlekiem / Kaffee **10 zł**

Espresso **8 zł**

Cappuccino **12 zł**

Latte – Macchiato **15 zł**

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Alkoholfreie Getranke / soft drinks

Pepsi 0,2l. **5 zł**

0,5l. **10 zł**

Mirinda / 7up / Schweppes 0,2l. **5 zł**

Woda mineralna 0,3l. **5 zł**

Woda mineralna dzbanek 1,2l. **12 zł**

Lipton 0,25l. **5 zł**

Lipton 0,5l. **10 zł**

Kompot 0,3l. **7 zł**

Sok / saft / juice 0,3l. **5 zł**

Sok / saft / juice dzbanek 1,2l. **15 zł**

- Jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy

Apple, Orange, Grapefruit

apple, orange, grapefruit

- Czarna porzeczka/Schwarze Johannisbeere/black currant

- Pomidorowy / Tomaten / tomato

PIWO

Bier / Beer

Żywiec	0,3l.	8 zł
Żywiec	0,5l.	10 zł
Żywiec /bezalkoholowy/ Bier ohne Alkoholgehalt	0,33l.	8 zł
Warka Radler 0%	0,5l.	10 zł
Warka Radler	0,5l.	10 zł
Warka Czerwona	0,5l.	10 zł
Heineken	0,33l.	8 zł
Heineken/Złoty Bażant	0,5l.	12 zł
Żywiec Porter	0,3l.	10 zł
Żywiec Pszeniczny	0,5l.	12 zł
Paulaner jasny i ciemny/ piwo pszeniczne/0,5l	12 zł	
Desperados	0,4l.	12 zł

WÓDKI/Vodka

Wyborowa	50 ml.	8 zł
Luksusowa	50 ml.	8 zł
Bols	50 ml.	8 zł
Żołądkowa	50 ml.	8 zł
Wiśniówka	50 ml.	8 zł
Żubrówka	50 ml.	8 zł
Krupnik	50 ml.	8 zł
Finlandia	50 ml.	10 zł
Absolut	50 ml.	10 zł
Tequila Sauza Gold 50 ml.		11 zł

RUM

Rum	25 ml.	5 zł
Bacardi	25ml.	7 zł

GIN

Lubuski	50 ml.	8 zł
Gordons	50 ml.	11 zł

WHISKY

Dark	50 ml.	9 zł
Johnnie Walker	50 ml.	13 zł
Ballantines	50 ml.	13 zł
Johnnie Walker Black	50 ml.	18 zł
Jack Daniels	50 ml	18 zł

KONIAKI – WINIAKI – BRENDY

kognak / Cognac

Brandy Stock	25 ml.	6 zł
Metaxa *****	25 ml.	8 zł
Martell	25 ml.	21 zł

WINA

Weine/ Wines

Wino:	butelka 750 ml/ Flasche	50 zł
	- Francja	
	- Chile	
	- Hiszpania (białe, różowe, czerwone)	
	- Włochy (szef poleca)	

Wino:		
	- czerwone wytrawne	150 ml. 10 zł
	- białe wytrawne	150 ml. 10 zł

Martini	100 ml.	10 zł
bianco, extra dry, rosso		

Wino musujące /Sekt /sparkling wine

Proseco	butelka 750 ml./bottle	50 zł
Proseco	butelka 200 ml/bottle	18 zł

LIKIERY

Liköre / liqueurs

Malibu	25 ml.	7 zł
Adwocat	50 ml.	8 zł
Baileys	50 ml.	11 zł

APERITIF

Campari Bitter	50 ml.	11 zł
----------------	--------	-------

Potrawy zawierające alergeny:

- **Gluten** – pierogi, lin w śmietanie, okoń, kopytka, klopsy, zraz, sosy – cytrynowy, koperkowy, flaki, krewetki, naleśniki, dania w panierce
- **Skorupiaki** – krewetki
- **Jaja** – ser smażony, pierogi, naleśniki, żurek, chłodnik, kopytka, makaron, ananas panierowany
- **Ryby** – ryby, sałatka z ryba, zupa rybna
- **Soja** – karkówka
- **Mleko** – sosy do ryb, sos kaparowy do cielęciny, chłodnik, zupa grzybowa, deska serów, ser smażony, sałatka grecka, podgrzybki w śmietanie, sos czosnkowy do karkówki, pierś w sosie serowym, lin w śmietanie, losos wędzony z sosem chrzanowym, pierogi ruskie
- **Orzechy, migdały** – sałatka z szynką, ananas w migdałach
- **Seler**- surówka z selera
- **Gorczyca** – musztarda
- **Nasiona sezamu** – sałatka z kurczakiem
- **Dwutlenek siarki, siarczyny** – nie wiemy