

ZESTAWY OBIADOWE

Speisesätze

Dining sets

**Zraz wołowy zawijany z kaszą gryczaną
oraz surówką 48 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 44 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 45 zł**

Gebratene Ente mit Äpfeln, Moosebeere, 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 49 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 35 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
Kartoffelkuchen mit sauer Sahne, Rohkost 27 zł**

Potato cake with sour cream, salad
/ 250g + surówka 50g/

**Tradycyjny schabowy z kością panierowany podawany na
kapuście zasmażanej z ziemniakami z wody oraz**

surówką 40 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 36 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 60 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
100g +30g sos 34 zł**

Geräucherter Lachs mit einer milden Meerrettichsauce
Smoked salmon with a mild horseradish sauce

Paszтет z dziczyzny z żurawiną 22 zł

Wildbretpastete
220g
venison pate

Pierogi z mięsem 25 zł

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

Bigos staropolski 27 zł

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

Pieczeń cielęca w sosie kaparowym 35 zł

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

Rolada z dzika 35 zł

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

Naleśniki ze szpinakiem 25 zł

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

PRZEKĄSKI

Vorspeisen / starters

Borowiki mazurskie w śmietanie 28 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 27 zł

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

Salatka z wątróbką drobiową 27 zł

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

**Krewetki królewskie na sałacie
w sosie czosnkowym 37 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

ZUPY

Suppen / soups 250ml

Zupa rybna A'la Stara Chata 15 zł

Fishsuppe / Fish soup

Rosół drobiowy z kołdunami lub makaronem 13 zł

Bruhe mit Fleischklosschen oder Nudeln

Broth soup with dough pockets filled with mutton or pasta

Barszcz czerwony z kołdunami 13 zł

Rote Rubenbruhe mit Fleischklosschen

Red borsch with mutton

Żurek z jajkiem 15 zł

Saure mehlsuppe mit ei / rye Server with egg

Grzybowa 15 zł

Pilzsuppe / mushroom soup

Flaki 15 zł

Geschlinge / guts soup

Chłodnik /sezonowe/ 15 zł

kaltschale / vegetable soup served cold

DODATKI

Beilagen / additives

Ziemniaki z wody 8 zł

Salzkartoffeln / Boiled potatoes

200g

Ziemniaki po polsku 9 zł

Bratkartoffeln

Fried potatoes

200g

Frytki 10 zł

Pommes frites / Chips

120g

Kasza gryczana 7 zł

Buchweizengrutze / buckwheat groats

200g

Kopytka 10 zł

kleine Kartoffelklößen / potato dumplings

180g

Ketchup, musztarda, chrzan 4 zł

Ketchup, Senf, Meerrettich

ketchup, musztard, horseradish

50g

Pieczywo 3 zł

Brot / bread

100g

Masło 3 zł

Butter / butter

50g

DANIA RYBNE

Fischgerichte / Fish dishes

Pstrąg z rusztu w/wagi 100g 15 zł

Forelle vom Grill / Grilled trout

Sandacz soute w/wagi 100g 22 zł

Zander soute / Pike-perch soute

Sandacz gotowany z sosem koperkowym w/wagi 100g 22 zł

Zander in Dillsauce gekocht + 30g sos

Pike-perch boiled with a dill sauce

Łosoś gotowany z sosem cytrynowym w/wagi 100g 30 zł

Gekochter lachs in zitronensauce +30g sos

poached salmon in lemon sauce

Lin w śmietanie w/wagi 100g 20 zł

Schleie in sahneseBe

Tench in a cream

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

Sałatka grecka 25 zł

griechischer Salat / Grrek salad

200g

Sałatka z rybą wędzoną 35 zł

Salat mit geräuchertem Fisch

200g+80g łososia

Salad with smoked Fish

Pierogi ruskie 22 zł

Russische Klöße / Russian dumplings 5szt. po 50g

Naleśniki z twarogiem 25 zł

Pancakes mit Quark mit Fruchtsauce 2szt.+30g sos

pancakes with cottage cheese with fruit sauce

Placki ziemniaczane 16 zł

Kartoffelpuffer

4 szt. po 50g

potato pancakes

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 stuckgebraten / 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 saucerkraut
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

48 zł

reifendes Rindersteak 190g+10g masło
maturing beef steak

Zraz wołowy zawijany

38 zł

Beef roulade / Lappchen Rindfleisch Wrap 120g+30g

Wątróbka drobiowa po królewsku

24 zł

Geflügelleber nach königlicher Art
chicken liver royally 220g

SURÓWKI

Rohkost / Salads

Sałatka mieszana

13 zł

Gesmischtersalat / Mixed salad 180g

Surówka z białej kapusty

7 zł

Weißkohlsalat / white cabbage salad 150g

Mizeria

9 zł

Gurkensalat / cucumber salad 120g+30g śmietana

Zestaw surówek

12 zł

Rohkostplatte / assorted salad 3*50g

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 3*40g+30g owoce+20g śmietana
ice cream with fruits and whipped cream

Lody z bitą śmietaną i adwokatem

20 zł

Eis mit Schlagsahne und Eierlikör 3*40g+30ml advocat+20g śmietana
ice cream with whipped cream and advocat

Jabłecznik z bitą śmietaną

18 zł

Apfelkuchen mit Schlagsahne 120g
apple pie with whipped cream +30g sos

Gruszka w sosie waniliowym

18 zł

Birne mit Vanille-Sauce 1 szt.+50g sos
pear with vanilla sauce + 40g gałka lodu

Ciasto domowe (sernik)

18 zł

hausgemachte Quarkkuchen 120g+30g sos
homemade cheesecake

NAPOJE GORĄCE

Getranke heiß / hot drinks

Herbata / Tee / tea 8 zł

Herbata Zimowa/Winter tea/Wintertee 10 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 Getränke / 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.	9 zł
Żywiec	0,5l.	12 zł
Żywiec /bezalkoholowy/	0,33l.	9 zł
Bier ohne Alkoholgehalt		
Warka Radler 0%	0,5l.	12 zł
Warka Radler	0,5l.	12 zł
Warka Czerwona	0,5l.	12 zł
Heineken	0,33l.	9 zł
Heineken	0,5l.	12 zł
Żywiec Porter	0,3l.	14 zł
Żywiec Pszeniczny	0,5l.	14 zł
Paulaner jasny i ciemny/ piwo pszeniczne/	0,5l	14 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.	9 zł
Gordons	50 ml.	11 zł

WHISKY

Dark	50 ml.	10 zł
Johnnie Walker	50 ml.	14 zł
Ballantines	50 ml.	14 zł
Johnnie Walker Black	50 ml.	20 zł
Jack Daniels	50 ml	20 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 z
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.	12 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, łosoś 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