

Menu jesienne

Herbstmenü



PRZYSTAWKA | VORSPEISE

Tatar z polędwicy | Tatar vom Rinderfilet

Serwowany z żółtkiem, sosem Aioli ostrygowym i piklowanym grzybkiem shimeji oraz focaccią
Serviert mit Eigelb, Austern-Aioli und eingelegten Shimeji-Pilzen und Focaccia

56 PLN

Borowiki | Steinpilze

Zapiekane w piecu do pizzy pod wyrazistym serem bursztyn, serwowane z Focacją z rozmarynem
Im Pizzaofen unter kräftigem „Bursztyn“-Käse überbacken, serviert mit Rosmarin-Focaccia.

56 PLN

ZUPA | SUPPE

Rozgrzewający krem z dyni | Wärmende Kürbiscremesuppe

Rozgrzewająca i aromatyczna zupa z dyni z dodatkiem imbiru, podawana z grzanką i Creme Fresh.

Wärmende und aromatische Kürbissuppe mit Ingwer, serviert mit einem Crouton und Crème fraîche.

32 PLN

DANIA GŁÓWNE | HAUPTGERICHTE

Udko z królika | Kaninchenkeule

Podawane z jesiennymi kiszonkami, delikatnym sosem borowikowym i aksamitnym piuree ziemniaczanym

Serviert mit herbstlichem eingelegtem Gemüse, zarter Steinpilzsauce und samtigem Kartoffelpüree.

89 PLN

Mezzi Rigatoni z dziczyzną | Mezzi Rigatoni mit Wildfleisch

Makaron Mezzi Rigatoni, długo gotowane ragu z dziczyzny, Parmezan

Mezzi-Rigatoni-Pasta, lange geschmortes Wildragout, Parmesan

56 PLN

Grillowany filet z łososia | Gegrilltes Lachsfilet

Podawany na aksamitnym risotto z dodatkiem kurek i suszonych pomidorów

Serviert auf einem samtigen Risotto mit Pfifferlingen und getrockneten Tomaten.

89 PLN

Grillowany rostbef wołowy | Gegrilltes Roastbeef

Grillowany rostbef wołowy (na wagę) ze smażonymi bocznikami, serwowany z foundantem ziemniaczanym oraz autorskim sosem na bazie boczników, tymianku i rozmarynu.

Gegrilltes Roastbeef (nach Gewicht) mit gebratenen Austernpilzen, serviert mit Kartoffeln-Fondant und einer hausgemachten Sauce aus Austernpilzen, Thymian und Rosmarin.

100 g / 56 PLN

DESER| DESSERT

Crumble gruszkowo - śliwkowe| Birnen-Pflaumen-Crumble

34 PLN

Zapiekane pod domową kruszonką , serwowane z lodami makowymi.

Überbacken mit hausgemachten Streuseln, serviert mit Mohneis.

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE WÄRMENDE GETRÄNKE

Jesienne latte z syropem dyniowym lub karmelowym

22 PLN

Herbstlicher Latte mit Kürbis- oder Karamellsirup

Rozgrzewające herbaty sezonowe serwowane z miodem

28 PLN

Wärmende Saisontees, serviert mit Honig

Mango - imbir | Mango – Ingwer

Hibiskus - dzika róża | Hibiskus – Hagebutte

Pomarańcz -cynamon | Orange – Zimt

LEMONIADY MUŻAKOWSKIE MUSKAUER LIMONADEN

Rabarbar / Imbir / Mango / Cytryna

19 PLN

Rhabarber / Ingwer / Mango / Zitrone

