Menu z gęsiną
Gänsekarte

„Na świętego Marcina najlepsza gęsina”
„Zu Sankt Martin schmeckt die Gans am besten“

W myśl tego przysłowia nasz szef kuchni przygotował dla Państwa trzy dania z gęsiny. Dawniej 11 listopada, gdy kończyły się jesienne prace polowe, na św. Marcina podawano pieczoną gęś. Po uczcie z jej kości wróżono, jaka będzie zima.

Ganz im Sinne dieses Sprichworts hat unser Küchenchef drei Gänsegerichte für Sie zubereitet. Früher, wenn die Feldarbeit im Herbst zu Ende ging, kam am Martinstag, dem 11. November, Gänsebraten auf den Tisch. Nach dem Festmahl las man an den Gänseknochen ab, wie der Winter werden würde.

Rosół z gęsi | Gänsebrühe (500 G) **36 PLN**
Domowe lane kluseczki, oliwa lubczykowa
Hausgemachte Tropfnudeln, Olivenöl mit Liebstöckel

Burger z szarpaną gęsiną | Burger mit gezupftem Gänsefleisch (450 G) **59 PLN**
Pyza na parze, sos tatarski, marynowana modra kapusta
Gedämpftes Hefebrötchen, Sauce tartare, eingelegter Rotkohl

Konfitowana noga z gęsi | Konfierte Gänsekeule (550 G) **119 PLN**
Modra kapusta, dynia, pasternak, krokiet ziemniaczany, ciemny sos z porto
Rotkohl, Kürbis, Pastinake, Kartoffelkrokette, dunkle Portweinsauce

Białe wino świętomarcińskie | Weißer Martinswein **32 PLN**
125 ml, 9,5% alc.
Młode, lekkie wino ze szczepu Seyval Blanc z Winnicy Turnau, z nutami jabłek i cytrusów oraz orzeźwiającym finiszem.
Ein junger, leichter Seyval Blanc vom Weingut Turnau mit Apfel- und Zitrusnoten und einem erfrischenden Abgang.



