



Restaurant "Kaczka na Wodzie"

SPEISE KARTE



Willkommen in der "Kaczka na Wodzie"

Liebe Gäste,

Im Restaurant "Kaczka na Wodzie" glauben wir, dass wahre Küche etwas Magisches hat — sie kann die Zeit anhalten, Erinnerungen wecken und eine einfache Mahlzeit in ein besonderes Erlebnis verwandeln.

Unsere Speisekarte ist eine Geschichte der polnischen Tradition, festgehalten in Geschmacksrichtungen, die seit Generationen bekannt sind und in moderner Form neu entdeckt werden. Inspiriert von der altpolnischen Küche kreieren wir Gerichte voller edler Schlichtheit, Aromen und Harmonie und bewahren dabei das Wertvollste der Tradition.

Jeden Tag greifen wir zu lokalen Produkten, frischem saisonalem Gemüse und Zutaten, die mit größter Sorgfalt ausgewählt werden, um der Natur den ihr gebührenden Respekt zu erweisen. Mit Leidenschaft und Liebe zum Detail komponieren wir Gerichte, die nicht nur durch ihren Geschmack begeistern, sondern auch durch die Atmosphäre, die sie am gemeinsamen Tisch schaffen.

Wir möchten, dass die im Restaurant „Kaczka na Wodzie“^{xx} verbrachten Momente eine Reise voller Wärme, Ruhe und Geschmacksrichtungen sind, die lange in Erinnerung bleiben.

Dies ist ein Ort, geschaffen zum Feiern von Begegnungen, Gesprächen und besonderen Momenten, wo Tradition sich mit der Eleganz moderner Küche verbindet.

Willkommen in der Welt der Aromen, in der jedes Gericht seine eigene Geschichte erzählt.

Team des Restaurants "Kaczka na Wodzie"

Vorspeisen

 **Carpaccio vom im Salzteig gebackenen Sellerie mit Sonnenblumenpesto, Spinatblättern, Lomnicki-Käse, Grünkohlchips**

200g / Allergene: 1,5,7,8

30zł

Tatar von der Entenbrust

mit Apfel, Pumpernickel, Liebstöckelpulver, in Sojasauce mariniertem Eigelb und Kräuterbutter

250g / Allergene: 1,3,6,7,8

49zł

Suppen

Königlicher Jus*
mit Entenpierogi

300ml / Allergene: 1,3,8

30zł

 **Zwiebelsuppe mit Crouton, überbacken mit Bernsteinkäse**

400ml / Allergene: 1,3,7,10

33zł

*Jus - Brühe aus verschiedenen Fleischsorten, inspiriert von der Palastradition der Speisenzubereitung

Pasta

Tagliatelle in Pilzsauce mit Rinderfilet und Bernsteinkäse

450g / Allergene: 1,3,6,7



70zł

 **Tagliatelle mit Dill-Petersilien-Pesto serviert mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Bernsteinkäse**

300g / Allergene: 1,3,5,7

40zł

Hauptgerichte

- Ente auf dem Wasser** 85zł
Entenbrust und Entenkeulroulade, Pastinakenpüree, Brombeer-Wein-Sauce und mit Ziegenkäse gebackener Apfel
700g / Allergene: 7,10
- Heinrichs Leckerbissen** 69zł
Schnitzel in Erdnusspanade auf Schmalz, junge Kartoffeln mit Dill und Kohl mit Speck
650g / Allergene: 1,3,5,7
- Herrschaftliche Versuchung** 69zł
Schweinebacken in Pfeffersauce mit schlesischen Klößen und weißem Rettichsalat mit Schnittlauchmayonnaise
500g / Allergene: 3,8,9,10
- Herrschaftliches Jägerfest** 69zł
Waldgulasch (Wildschwein, Hirsch) mit Kartoffel-Zucchini-Puffern, Weißkohlsalat
700g / Allergene: 1,3,5,6,7,8,9,10
-  **Forelle aus dem Staniszwowski-Teich** 70zł
Staniszowski-Forelle gebacken mit mariniertem Gemüse und Kartoffel mit Quark
600g / Allergene: 4,7
-  **Gold der Herrschaftlichen Speisekammer** 34zł
Zucchini-Kartoffel-Puffer serviert mit natürlicher Ziegenricotta und Sahne
270g / Allergene: 1,3,7

Festmahl des Hauses von Reuss



Ach diese Ente (2-4 Personen)

240zł

Ente gebraten mit Majoran und Äpfeln, serviert mit Füllung, Rote-Bete-Salat mit Kirsche und Bratkartoffeln mit Kräutern

verfügbar am Freitag, Samstag und Sonntag

3000g (3kg) / Allergene: 1,3,7,9,10

Desserts

Schokoladen-Fondant serviert mit

35zł

Eis und Erdbeersauce

200g / Allergene: 1,3,7

Apfelkuchen serviert mit Schlagsahne und Eis

35zł

300g / Allergene: 1,3,5,7

Eisbecher serviert mit Schlagsahne und Früchten

35zł

250g / Allergene: 7

Beilagen

Salat

12zł

(Weißkohl mit Dill und Speck, weißer Rettichsalat mit Schnittlauchmayonnaise, Weißkohlsalat, Rote-Bete-Kirsch-Salat in Marinade)

150g / Allergene: 1,2,3,5,6,7,8,9,10

Schlesische Klöße

15zł

150g / Allergene: 1,3

Kartoffel mit Quark

15zł

150g / Allergene: 7

Sauce

5zł

(Pfeffer-, Sahne-, Brombeer-Wein-Sauce)

Verpackung zum Mitnehmen

2zł

Heißgetränke

Richmont Tee 400ml (Ceylon Gold, Earl Gray Blue, Spice Cinnamon, Green Jasmine, Peppermint Green)	18zł
Richmont Frucht-Tee 400ml (Forest Fruits, Raspberry Pear, Rosemary Orange, Mexican dream, Mango Maui, Ginger Paradise, Pure Camomile)	18zł
Americano 150ml	12zł
Milchkaffee 150ml	12zł
Espresso 40ml	10zł
Espresso doppio 80ml	12zł
Cappuccino 200ml	15zł
Latte 200ml	15zł
Flat White 150ml	15zł

Kaltgetränke

Coca Cola / Coca Cola zero 200ml	13zł
Sprite / Fanta / Kinley 200ml	13zł
Wasser mit / ohne Kohlensäure 330ml	10zł
Cappy Saft 200ml	13zł
Saftkaraffe 500ml	24zł
Kompott 500ml	12zł

Spritzer

Aperitivo Spritz

230ml / Aperitivo-Likör, Prosecco, Sprudelwasser

35zł

Hugo Spritz

230ml / Holunderblütenlikör, Prosecco

35zł

Cassis Spritz

230ml / Schwarzer Johannisbeerlikör, Prosecco, Sprudelwasser

35zł

Cocktails

Gin & Tonic

250ml / Gin, Tonic

35zł

Cuba Libre

250ml / Rum, Cola, Limettensaft

35zł

Campari Orange

250ml / Campari, Orangensaft

35zł

Goldener Holunder

250ml / Wodka / Holunderlikör / Grenadine

35zł

Bikini Martini

250ml / Gin / Blue Curacao / Pfirsichlikör / Zitronensaft / Eiweiß

40zł

Lavendel

250ml / Gin / Lavendelsirup / Eiweiß / Zitronensaft / Grenadine

35zł

Spirituosen

Riesengebirgslikör

40ml 25zł

Wodka

40ml 13zł / 500ml 140zł

Whisky

40ml 30zł / 500ml 250zł

Whiskey

40ml 25zł / 700ml 270zł

Tequila

40ml 25zł / 700ml 270zł

Rum

40ml 25zł / 700ml 270zł

Bier "Miedzianka"

CYCUCH JANOWICKI – APA – Kaltgehopft!

Bier im American Pale Ale Stil. Hell, obergärig, leicht malzig mit deutlicher Bitterkeit. Sein Zitrusaroma verdankt es den besonderen Hopfensorten, die beim Brauen und Lagern verwendet werden.

19zł

MNISZEK – WITBIER – Weizen!

Bier im belgischen Witbier-Stil. Weizen, sehr hell, obergärig. Die Gewürzmischung aus Orangenschale, Koriander und Kamille verleiht ihm ein wunderbares, leicht fruchtiges Aroma und Geschmack.

19zł

RUDAWSKIE – WIENER LAGER – Brot im Bier!

Bier im Wiener Lager Stil. Untergärig, mit charakteristischer bernsteinfarbener Färbung. Spezielle Karamellmalze verleihen dem Bier einen Geschmack, der an gebackene Brotkruste erinnert.

19zł

SAN FRAN TRZCIŃSKO – WEST COAST IPA – Hopfenpower!

Bier im Wiener Lager Stil. Untergärig, mit charakteristischer bernsteinfarbener Färbung. Spezielle Karamellmalze verleihen dem Bier einen Geschmack, der an gebackene Brotkruste erinnert.

19zł

GOLD VON MIEDZIANKA – HELLES – Bayerisches Helles!

Gold von Miedzianka, also Kupferberger Gold! Dies ist unser Versuch, das Bier der Vorkriegsbrauerei in Miedzianka nachzubrauen. Aus gefundenen Aufzeichnungen wissen wir, dass hier „alltägliche Biere im bayerischen Stil“ gebraut wurden. Das muss ein Helles gewesen sein!

19zł

GÓRNIK – GERÄUCHERTES – Dunkel!

Bier im Stil eines Weizen-Rauch-Stouts. Dunkel, obergärig mit herber Konsistenz und beigem Schaum. Eine besondere Malzsorte verleiht ihm einen einzigartigen Rauchgeschmack und -aroma.

19zł

JELEŃ – APA – Alkoholfrei!

Handwerkliches alkoholfreies Bier, ein saftiges, trübes APA mit deutlicher Hopfigkeit. Den niedrigen Alkoholgehalt erreichten wir durch niedrigen Stammwürzegehalt und spezielle Hefen. Eine besondere Hopfenmischung verleiht diesem Bier einen modernen New-Wave-Charakter.

19zł

Die Brauerei Miedzianka ist eine Craft- und Handwerksbrauerei. Wir haben oft Bier-Besonderheiten – welche? Fragen Sie unser Personal

Peroni (Italienisches Bier) 0%

15zł

Allergene

1. Gluten
2. Krebstiere und Erzeugnisse daraus
3. Eier und Erzeugnisse daraus
4. Fisch und Erzeugnisse daraus
5. Nüsse und Samen
6. Soja und Erzeugnisse daraus
7. Milch und Erzeugnisse daraus einschließlich Laktose
8. Sellerie
9. Senf
10. Schwefeldioxid

