

MENU SEZONOWE | SEASONAL MENU | SAISONKARTE

•• PRZYSTAWKA | STARTER | VORSPEISEN

Podwędzana pierś z gęsi / soczewica / gruszka / burak / żurawina 24 pln
Smoked goose breast / lentil / pear / beetroot / cranberry
Geräucherte Gänsebrust / Linse / Birne / Rübe / Birne / Moosbeere

•• ZUPA | SOUP | SUPPEN

Krem z dyni / panna cotta z mleka kokosowego / chips z kalafiora 15 pln
Cream of pumpkin / coconut milk panna cotta / Cauliflower chips
Kürbiscreme / Kokosmilch Panna Cotta / Blumenkohl-Chips

•• DANIE GŁÓWNE | MAIN DISH | HAUPTSPEISEN

Udo z gęsi confit / kasza pęczak / jabłko pieczone / kapusta / żurawina / sos waniliowy 45 pln
Goose thigh confit / pearl barley / baked apple / cabbage / cranberry / vanilla sauce
Gänsekeule-Confit / Perlgerste / Bratapfel / Kohl / Moosbeere / Vanillesauce

•• DESER | DESSERT | DESSERT

Tarta gruszkowa / krem angielski / sorbet porzeczkowy 16 pln
Pear Tart / Crème anglaise / currant sorbet
Birnetarte / Englische Creme / Johannisbeersorbet

•• NAPOJE | BEVERAGES

Grzane wino / mulled wine / Glühwein 15 pln
Grzane piwo / mulled beer / Glühbier 10 pln
Herbata z rumem / rum tea / Rum Tee 15 pln

Lista alergenów dostępna u obsługi
List of allergens available at the personnel
Die Liste der Allergene zugänglich an dem Personal