

DARY JESIENI
HERBST GESCHENKE
GIFTS OF AUTUMN

Salaty mieszane z dodatkiem pomarańczowego łososa w asyście marynowanych grzybów oraz wędzonego tofu, sos miodowo-koperkowy ^{F, G, I, J, L, D}

Salatmix mit Orangenlachs, marinierten Pilzen und geräuchertem Tofu in Honig-Dill-Soße ^{F, G, I, J, L, D}

Lettuce with orange salmon, marinated mushrooms and smoked tofu, honey dill sauce ^{F, G, I, J, L, D} 280g 33 PLN

Dyniowe kaszotto z tymiankiem i cytrynowymi pomidorkami, udekorowane palonym jarmużem ^{A, I, L}

Kürbis-Grütze mit Thymian und Zitronentomaten, echten ebratenem Grünkohl ^{A, I, L}

Pumpkin "kaszotto" (dish made of groats) with thyme and lemon tomatoes, decorated with roasted kale ^{A, I, L} 325g 26 PLN

Okoń morski otulony aromatyczną ziemią dyniową serwowany na pikantnym puree z kalarepy i koperkowej kapuście, bulion z kozaka ^{A, D, G, I, J}

Seebarsch in aromareicher Kürbishülle auf pikanter Kohlrabipüree und Kohl mit Dill, Birkenpilz- Brühe ^{A, D, G, I, J}

Sea bass served with aromatic pumpkin, spicy kohlrabi puree and dill cabbage, birch bolete bouillon ^{A, D, G, I, J} 330g 63 PLN



Delikatne poliki wieprzowe duszone w sosie borowikowym w towarzystwie dyniowego ziemniaka i maślanej brukselki ^{G, I, J}

Zarte Schweinebacken, geschmoren in Steinpilzsoße mit Kürbis-Kartoffel und Butter-Rosenkohl ^{G, I, J}

Delicate pork cheeks stewed in wild mushroom sauce, accompanied by a pumpkin potato and buttery Brussels sprouts ^{G, I, J} 350g 65 PLN

ZUPA
SUPPE
SOUP

Krem z grzybów leśnych z dodatkiem śmietany truflowej ^{F, G, I}

Crème aus Waldpilzen mit Trüffelcreme ^{F, G, I}

Mushroom cream soup with truffle cream ^{F, G, I}

..... 250ml 24 PLN

DESER
DESSERT

Korzenny sernik dyniowy wzmocniony muszem żurawinowym ^{A, C, 2, F, G}

Würziger Kürbis-Käsekuchen mit Moosbeerenmus ^{A, C, 2, F, G}

Spiced pumpkin cheesecake served with cranberry mousse ^{A, C, 2, F, G}

..... 180g 17 PLN