Nasze specjalności sezonowe

Our seasonal specials
Unsere saisonale Spezialität

Krem dyniowy z nutą jesiennej gruszki na mleku kokosowym, serwowany z burratą i kruszonymi pistacjami — 35,-

300ml/70g/5g

Pumpkin cream soup with a hint of autumn pear, made with coconut milk and served with burrata and crushed pistachios

Kürbiscremesuppe mit einer herbstlichen Birnennote auf Kokosmilchbasis, serviert mit Burrata und gehackten Pistazien

Smażone udo kacze z dyniowym gnocchi i buraczkami na ciepło, podane z sosem żurawinowym — 64,-

300g/100g/150g/50ml

Pan-fried duck leg with pumpkin gnocchi and warm beetroot, served with cranberry sauce

Gebratene Entenkeule mit Kürbis-Gnocchi und warmen Rote-Bete-Stücken, serviert mit Cranberry-Sauce

Szponder wołowy z puree dyniowym, podawane z sosem demi-glace i grillowanymi pomidorkami koktajlowymi — 59,-

180g/200g/50ml/50g

Beef short rib with pumpkin purée, served with demi-glace sauce and grilled cherry tomatoes

Rinderrippen mit Kürbispüree, serviert mit Demi-Glace und gegrillten Kirschtomaten

Makaron w jesiennej odsłonie w sosie grzybowym, serwowany ze świeżym szpinakiem i sztuką grillowanego mięsa z kurczaka zagrodowego — 45,-

100g/100g/30g/100g

An autumnal pasta dish in a mushroom sauce, served with fresh spinach and a piece of grilled free-range chicken

Pasta in herbstlicher Variation in Pilzsauce, serviert mit frischem Spinat und einem Stück gegrilltem Fleisch vom Freilandhuhn

Wegetariański makaron z dynią, cukinią i suszonymi pomidorami — 42,-

100g/100g/100g/40g

Vegetarian pasta with pumpkin, zucchini, and sun-dried tomatoes

Vegetarische Nudeln mit Kürbis, Zucchini und getrockneten Tomaten

Jesienna sałatka z gruszką, rukolą, szynką parmeńską i burratą, posypana soczystymi ziarnkami granatu i orzechami włoskimi z dressingiem słodko-kwaśnym 45,-

200g/30g/30g/70g/10g/10g/50ml

Autumn salad with pear, arugula, Parma ham, and burrata, sprinkled with juicy pomegranate seeds and walnuts, served with a sweet-and-sour dressing

Herbstsalat mit Birne, Rucola, Parmaschinken und Burrata, bestreut mit saftigen Granatapfelkernen und Walnüssen, dazu ein süß-saures Dressing

Pieczona dynia z orzechami włoskimi i pietruszką, podana z podpalanym serem kozim i miodem, serwowana na carpaccio z soczystego buraka 45,-

250g/10g/50g/10ml/200g

Roasted pumpkin with walnuts and parsley, served with torched goat cheese and honey, atop a carpaccio of succulent beetroot

Im Ofen gebackener Kürbis mit Walnüssen und Petersilie, serviert mit flambiertem Ziegenkäse und Honig auf einem Carpaccio von saftiger Roter Bete

Sernik dyniowy z aromatycznymi powidłami śliwkowymi 28,-

150g

Pumpkin cheesecake with aromatic plum butter

Kürbis-Käsekuchen mit aromatischem Pflaumenmus

Tiramisu z gruszką i delikatną warstwą kremową mascarpone 19,-

200g

Tiramisu with pear and a delicate layer of mascarpone cream

Tiramisu mit Birne und einer zarten Mascarpone-Creme-Schicht

Racuchy z gruszką, cukrem i cynamonem 19,-

120g

Fritters with pear, sugar, and cinnamon

Küchlein mit Birne, Zucker und Zimt



Nasze specjalności sezonowe

Our seasonal specials
Unsere saisonale Spezialität

Napar imbirowy z żurawiną, miodem i rozmarynem 300ml — 20,-
Ginger infusion with cranberry, honey, and rosemary
Ingweraufguss mit Cranberrys, Honig und Rosmarin

Zimowa herbata z pomarańczą, goździkami i aromatycznym korzennym syropem 350ml — 20,-
Winter tea with orange, cloves, and aromatic spiced syrup
Wintertee mit Orange, Nelken und aromatischem Gewürzsirup

Rozgrzewająca herbata z rumem i syropem malinowym 350ml — 25,-
Warming tea with rum and raspberry syrup
Wärmender Tee mit Rum und Himbeersirup

Aromatyczne grzane wino z pomarańczą i goździkami 200ml — 24,-
Aromatic mulled wine with orange and cloves
Aromatischer Glühwein mit Orange und Nelken

Grzane białe wino z gruszką, rozmarynem i cynamonem 200ml — 24,-
Mulled white wine with pear, rosemary, and cinnamon
Glühwein aus Weißwein mit Birne, Rosmarin und Zimt

