



**Szef Kuchni poleca -
Gęsina na Świętego Marcina**
Der Chefkoch empfiehlt - St. Martin Gans Menu
Chef's special - St. Martin's goose menu

PRZYSTAWKA ZIMNA / KALTE VORSPEISE / COLD STARTER

Carpaccio z gęsi / Marynowana dynia / Mix sałat / Oliwa / Pieczone warzywa ⁽⁴⁾
Gänsecarpaccio / Mariniertes Kürbis / Salatmischung / Olivenöl / Gebackenes Gemüse
Goose carpaccio / Marinated pumpkin / Salad mix / Olive oil / Baked vegetables

34 PLN

PRZYSTAWKA CIEPŁA / WARME VORSPEISE / WARM STARTER

Kiełbasa z gęsi / Puree z cebuli / Sos maderowy z rodzynkami ^(1,2,6)
Gänsewurst / Zwiebel-Püree / Madeirasauce mit Rosinen
Goose sausage / Onion puree / Madeira sauce with raisins

34 PLN

ZUPA / SUPPE / SOUP

Bulion z gęsi / Tortellini z boczniami / Emulsja z lubczyka ^(1,2,5,6)
Gänsebouillon / Tortellini mit Austernpilz / Liebstöckel-Emulsion
Goose bouillon / Tortellini with oyster mushrooms / Lovage emulsion

21 PLN

DANIE GŁÓWNE / HAUPTGERICHT / MAIN DISH

Konfitowana noga z gęsi / Knedle / Sos z czerwonego wina / Modra kapusta ^(1,2,5)
Confierte Gänsekeule / Klößchen / Rotweinsauce / Rotkohl
Confit goose leg / Dumplings / Red wine sauce / Red cabbage

64 PLN

Alergeny / Nahrungallergene / allergens:

1 jaja / Eier / eggs

2 gluten / Gluten / gluten

3 orzechy / Nüsse / nuts

4 owoce morza, mięczaki / Meeresfrüchte, Weichtiere / seafood, molluscs

5 seler / Sellerie / celery

6 musztarda / Senf / mustard

7 mleko / Milch / milk