



# Menu Jesiennie

## PRZYSTAWKI

Starter / Vorspeisen

---



**Carpaccio z pieczonej dyni z oliwą z czarnuszki, prażonymi pestkami dyni i słonecznika z kozim serem**

*Carpaccio of roasted pumpkin with black olive oil, roasted pumpkin and sunflower seeds with goat cheese*

Carpaccio mit geröstetem Kürbis mit schwartzkummelöl, gerösteten Kürbiskernen und Sonnenblumen mit Ziegenkäse

**28 PLN**

## ZUPY

Soups / Suppe

---



**Zupa grzybowa z ziołami i makaronem łazankowym**

*Mushroom soup with herbs and small square noodles*

Pilzsuppe mit Kräutern und Nudeln

**14 PLN**

**Krem z dyni z imbirem i prażonymi pestkami dyni**

*Pumpkin cream soup with ginger and roasted pumpkin seeds*

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen

**14 PLN**



# DANIA GŁÓWNE

Main Courses / Hauptspeise



## Polędwica wieprzowa w sosie grzybowym z kopytkami i modrą kapustą z rodzynkami

*Pork loin in mushroom sauce with diamond-shaped potato dumplings and cabbage with raisins*

*Schweinefilet in Pilzsauce mit Kartoffelklöße und Rotkohl mit Rosinen*

**46 PLN**

## Kurczak faszerowany kozim serem zawinięty w boczek z puree z dyni i rukolą z pomidorkami cherry i słonecznikiem

*Chicken stuffed with goat cheese wrapped in bacon with pumpkin puree and rucola with cherry tomatoes and sunflower seeds*

*Huhn gefüllt mit Ziegenkäse in Speck Umwickelt mit Kürbispüree und Rucola mit Kirschtomaten und Sonnenblumen*

**42 PLN**

# DESERY

Desserts / Nachspeise



## Sernik ze śliwkami i gorzką czekoladą

*Cheesecake with plums and bitter chocolate*

*Käsekuchen mit Pflaumen und bitterer Schokolade*

**18 PLN**

## Mus ze śliwkami i jabłkiem

*Plums and applemousse*

*Fruchtige Mousse mit Äpfel und Pflaumen*

**12 PLN**

