



MENU



• PRZYSTAWKI

GĘSIE WĄTRÓBKI 18,00

cebulka / pieczarka / czerwone wino
karmelizowane jabłko / estragon

WIOSENNE CARPACCIO 18,00

ogórek małosolny / pomidor malinowy
burak kiszony / czerwona cebula
twaróg / dressing malinowy

SZPARAGI 29,00

sos holenderski / chrupiący bekon
sadzony jajko

TATAR WOŁOWY 33,00

cebulka / ogórek kiszony / kapary
żółtko / chips pszenne

• ZUPY

ROSÓŁ Z GĘSI 16,00

makaron naleśnikowy / zielona
pietruszka

BOTWINKA 16,00

młody burak / siekany koper / creme
fraiche / jajko poszetywe

ZUPA Z DORSZA 18,00

młody ziemniak / słodka śmietana
pietruszka / koper

DANIE WEGETARIAŃSKIE

Szanowni Państwo

Cieszymy się, że możemy Państwa gościć ponownie
w naszej restauracji. Informujemy, iż przestrzegamy
wszelkich norm obowiązujących lokale gastronomiczne
w okresie pandemii COVID 19. Szczegóły dostępne są
w recepcji Hotelu.

Życzymy smacznego

• DANIA GŁÓWNE

SAŁATKA WIOSENNA 29,00

sałata rzymska / grillowany kurczak
szparagi / czerwona cebula
kukurydza / dressing truskawkowy

ŁOSOŚ Z PIECA 53,00

grillowane warzywa / ziemniaki
z koprem / sos cytrynowo-kaparyowy

FILET Z GĘSI 62,00

gołąbek z młodej kapusty / ragout
z rabarbaru / warzywa sezonowe

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 75,00

młody ziemniak / szpinak
blanszowany / sos z zielonego pieprzu

GULASZ Z SERC GĘSICH 29,00

placek ziemniaczany / creme fraiche
sałatka z kiszonych pomidorów

PLACUSZKI Z MŁODEJ KAPUSTY 17,00

jajko poszetywe / kwaśna śmietana
kiszona kalarepa

PIEROGI Z SOCZEWICĄ 25,00

rukola / orzeszki Pini / oliwa dyniowa

• DESERY

LODOWE PARFAIT 17,00

maliny / pistacje / beza / mięta

CIASTO SEZONOWE 16,00

rabarbar / migdałowa kruszonka / lody
z kwaśnego mleka / laska wanilii