



Przystawka

Zupa dnia	€	9
Tagliatelle Leone Tagliatelle z pesto, pomidorkami koktajlowymi, rukolą i parmezanem, wegetariańskie, możliwe wegańskie	€	13
Carpaccio Ręcznie krojone plastry polędwicy wołowej, parmezan, rukola, oliwa z oliwek	€	15

Burger

The Duke Wołowina dojrzewająca na sucho (ok. 180 g), amerykański cheddar, chrupiący bekon, czerwona cebula, sałata, sos bourbon BBQ, bułka brioche	€	19
Pulsnitz Double Cheese Wołowina dojrzewająca na sucho (ok. 180 g), Amerykański cheddar, niebieska pleśń, musztarda gruszkowa i sałata, bułka brioche	€	19
Goosebay Duszona i oskubana pierś z gęsi (ok. 180 g), amerykański cheddar, niebieska pleśń, sałata, gruszka, żurawina, sos BBQ, bułka brioche	€	19

^aWszystkie burgery podawane są z niewielką porcją belgijskich frytek.
Frytki smażone są na tłuszczu wołowym i nie są wegańskie.

Ryba

Sandacz z masłem Filet z sandacza z certyfikowanej hodowli ekologicznej, Filet z sandacza smażony na maśle, ziemniaki z rozmarynem i świeże warzywa z targu	€	25
---	---	----

Janeks

Steki

Stek z rostbefu, ok. 250 g Hodowany na pastwiskach, Urugwaj	€	26
Ribeye - antrykot, ok. 300 g Hodowany na pastwiskach, Urugwaj	€	31
Filet, ok. 200g Hodowany na pastwiskach, Urugwaj	€	33

Wszystkie steki podawane są z ziemniakami rozmarynowymi i świeżymi warzywami z targu lub belgijskimi frytkami smażonymi na tłuszczu wołowym.

Deser:

Affogato al caffè Gałka lodów waniliowych Häagen Dasz zalana słodzonym espresso	€	6
Lody styryjskie Gałka lodów waniliowych o smaku styryjskiego oleju z pestek dyni	€	6
Tarte Normande Tarta jabłkowa według francuskiej receptury z gałką lodów waniliowych Häagen Dasz	€	8
Ciepłe ciasto czekoladowe Płynne w środku, podawane z gałką lodów Häagen Dasz Salted Caramel.	€	8

Wybór świeżo przyrządzanych dań z dziczyzny i dań duszonych można znaleźć na tablicach w części restauracyjnej. Szef kuchni chętnie doradzi osobiście.

*Drodzy goście,
Twoje zdrowie jest dla nas ważne.*

Jeśli masz nietolerancję niektórych pokarmów, poproś nas o kartę alergenów. Z przyjemnością udzielimy szczegółowych informacji na temat zawartych w niej alergenów.

Twoi gospodarze Ela i Florian



Dziczyzna i specjały Waldhaus

Kaczka gotowana domowym sposobem	€	28
Pierś i udko z chrupiącym pieczonym grzbiem z knedlami chlebowymi, czerwoną kapustą i obfitym sosem		
- tylko z piersią	€	24
- tylko z udkiem	€	22
Eskalopki z dziczyzny po wiedeńsku	€	24
Z górnej części tuszy, gotowane w masie jajecznej Panierka z dyni, żurawiny i biało-czerwonych belgijskich frytek		
Gulasz z dziczyzny „po kłusowniczymu”	€	23
Z kłusownika, gotowany w jajku z masła Obfity sos z grzybami, boczkiem i czekoladą, Podawany z pierogami i czerwoną kapustą		

*Drodzy goście,
Twoje zdrowie jest dla nas ważne.*

Jeśli masz nietolerancję na niektóre pokarmy, poproś nas o kartę alergenów. Z przyjemnością udzielimy szczegółowych informacji na temat zawartych w niej alergenów.

Gospodarze Ela i Florian