

Przekąski

Kalte Vorspeisen

Cold appetizers

Tatar z łososia z kaparami, pieczywo

30 zł

Tatar vom Lachs mit Kapern, Brot

Steak tartare of salmon with capers, bread

Śledź marynowany w oleju lnianym, pieczywo

29 zł

Herring Marinated in linseed oil

Marinierte Hering in Leinöl

Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulką, pieczywo

30 zł

Hühnerleber mit Äpfeln und Zwiebeln

Chicken liver with apples and onions

Salatka z wątróbką i sosem malinowym

38 zł

Salat mit Leber an Himbeersoße

Salad with chicken liver and raspberry sauce

Zupy
Suppen
Soups

Rosół drobiowy

Klare Brühe

Broth of chicken

14 zł

Krem z pomidorów

Tomatencremesuppe

Creamy Tomato Soup

15 zł

Żur staropolski w kociołku (450 ml)

Altpolnische saure Suppe mit Wurst und Ei

Old Polish sour soup with sausage and egg

22 zł

Zupa Rybna z pieczonego halibuta

Fish Soup with roasted halibut

Fischsuppe mit gebratenem Heilbutt

24 zł

Dla dzieci

Für unsere kleinen Gäste

For our little Guests

Mini sznycelki drobiowe, frytki

35 zł

Mini-putenschnitzel mit Pommes frites

Small breaded turkey cutlets with French fries

Naleśnik z twarogiem i sosem wiśniowym lub jagodowym

35 zł

Ein Pfannkuchen mit süßer Quarkfüllung und Kirschsauc

A pancake with sweet cream cheese filling and cherry or blueberry sauce

Dania wegetariańskie i wegańskie

Vegetarische Gerichte

vegetarian dishes

Cukinia faszerowana kaszą jaglaną z warzywami i grzybami

42 zł

Zucchini gefüllt mit Hirsegrütze mit Gemüse und Pilzen

Zucchini stuffed with millet groats with vegetables and mushrooms

Dla vegetarian

Domowe pierogi sezonowe z jagodami

47 zł

Knödel mit Heidelbeeren oder Erdbeeren

Homemade dumplings with strawberries or blueberries

Dla wegan i vegetarian

Pierogi z twarogiem i miętą smażone na maśle

43 zł

Knödel mit Quark

Butter - fried dumplings fried with potatoes, curd cheese and mint

Dla vegetarian

Dania rybne

Fischgerichte

Fish

Pstrąg pieczony ze strugi bychowskiej, surówka i pieczone Ziemniaki

56 zł

Gebackener Forelle aus dem Bychowo-Bach mit Salat

Roasted trout from the Bychowo-stream with salad

Ryba po kaszubsku- dorsz zapiekany w warzywach,

62 zł

Fisch auf kaschubische Art – Dorsch in Gemüse gebacken

Kashubian fish – codfish baked in vegetables

Pieczone okonki na duszonych kurkach z brokułami

57 zł

Gebackener Barsch

Baked perch with braised chanterelle mushrooms and broccoli

Dania z drobiu

Geflügelgerichte – Spezialität des Hauses

Poultry dishes – a specialty of the house

Filet z kurczaka z pomidorami zapiekany mozzarellą i bazylią **46 zł**

Hähnchenfilet mit gebackenen Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Chicken filet with baked tomatoes with mozzarella and basil

Stek siekany z kaczki z prażoną cebulą i jabłkami **53 zł**

Putenhacksteak mit Äpfeln und Zwiebeln

Ground duck steak with apples and onions

Pierś z kaczki po bychowsku na sosie żurawinowym z gruszką **54 zł**

Entenbrust auf Bychowo-Art mit Weinsauce und Birne

Bychowo style breast of duck with wine sauce

Dania mięsne

Fleischgerichte

Meat dishes

Kotlet schabowy z kością panierowany, kapusta zasmażana **48 zł**

Schweineschnitzel mit Knochen Sauté, gebratener Kohl

Pork chop with fried cabbage

Polędwiczka wieprzowa na sosie grzybowym,

Brokuł z marchewką

49 zł

Schweinefilet mit Champignonsauce und Gemüsebouquet

Filet of pork with champignon sauce and vegetables

Placek ziemniaczany po kaszubsku

45 zł

Ein Riesen Kartoffelpuffer auf kaschubische Art (mit Gulasch)

Potato pancake with goulash

***Do wybranych dań głównych podajemy specjalność restauracji:
ziemniaki zapiekane w śmietanie.
lub frytki, ziemniaki z wody, dowolny dodatek***

Für jeden Hauptgang servieren wir die Spezialität des Restaurants:

Kartoffeln in saurer Sahne gebacken.

Auf Wunsch servieren wir: Pommes, Kartoffeln aus Wasser oder Zusatzstoffe

For each main course we serve the specialty of the restaurant:

Baked potatoes with sour cream.

on request, we serve: fries, potatoes from water or any add-on

Dodatki

Beilagen

Side dishes

Salaty z sosem vinegret

10 zł

Gemischter Salat mit Vinaigrette Soße

Mixed salad with vinaigrette sauce

Surówki

10 zł

Gemüsebouquet

Vegetables

Buraczki zasmażane

10 zł

Rote Bete (angeschwitzt)

Beetroot (sautéed)

Kapusta zasmażana

11 zł

Speck Kohl

Polish cabbage

Ziemniaki z wody

9 zł

Salzkartoffeln

Boiled potatoes

Ziemniaki zapiekane w śmietanie

12 zł

Sahne Kartoffelgratin

Potato cream gratin

Frytki belgijskie

15 zł

Pommes frites

French fries

Kasza gryczana z grzybami

10 zł

Reis Buckwheat with mushrooms

Buchweizen mit Pilzen

Warzywa gotowane - brokuły z marchewką

10 zł

Reis Buckwheat with mushrooms

Buchweizen mit Pilzen

Desery

Desserts

Postres

<i>Czekoladowy fondant z gałką lodów waniliowych</i> <i>Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream</i> <i>Schokoladenfondant mit einer Kugel Vanilleeis</i>	<i>24 zł</i>
<i>Ciasto domowego wypieku z bitą śmietaną</i> <i>Hausgemachter Kuchen mit Schlagsahne</i> <i>Homemade cake with whipped cream</i>	<i>21 zł</i>
<i>Naleśnik z lodami i gorącym sosem wiśniowym</i> <i>Ein Pfannkuchen mit Eis und heißer Kirschsauce</i> <i>Pancake with ice cream and hot cherry sauce</i>	<i>27 zł</i>
<i>Puchar lodowy z gorącymi malinami</i> <i>(3 kulki lodów, gorące maliny, bita śmietana)</i> <i>Eisbecher (3 Kugeln Eis, Schlagsahne, Schokoladensauce)</i>	<i>27 zł</i>
<i>Mini pucharek lodowy</i> <i>(2 kulki lodów, bita śmietana, polewa toffi)</i> <i>Mini-Eisbecher (2 Kugeln Eis, Schlagsahne, Karamellsauce)</i>	<i>19 zł</i>
<i>Crème Brulée z owocami</i> <i>Crème Brûlée mit Früchte</i> <i>Crème Brulée with fruits</i>	<i>21 zł</i>

Kawa

Kaffee

Coffee

Kawa z ekspresu

12 zł

Kaffee

Coffee

Espresso

11 zł

Podwójne espresso

13 zł

Double Espresso

Doppelter Espresso

Kawa sypana

10 zł

Cappuccino

14 zł

Cappuccino

Cappuccino

Latte Macchiato

16 zł

Latte Macchiato

Latte Macchiato

Kawa mrożona

22 zł

(2 gałki lodów waniliowych, bita śmietana)

Eiskaffee (2 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne)

Ice coffee (2 scoops vanilla ice cream, whipped cream)

Herbata

Tee

Tea

Herbata „Richmont” w dzbanku

13 zł

***Ceylon Gold ,
Earl Grey ,
Forest Fruits,
Mexican Dream ,
Peach Lemon,
Yerba Mate Lemon***

*Kännchen „Richmont“ Tee
Small pot of „Richmont“ tea*

Kombucha “Jagodowe marzenie” 200 ml

15 zł

***Z jagody kamczackiej,
lub klasyczna***

Herbata miętowa w dzbanku

13 zł

*Kännchen Pfefferminztee
Small pot of peppermint tea*

Czekolada

14 zł

*Heiße Schokolade
Hot chocolate*

Soki i Napoje
Säfte und Getränke
Juices and other beverages

<i>Lemoniada domowa</i>	<i>0,4 L</i>	<i>14 zł</i>
<i>Lemonade</i>	<i>1,0 L</i>	<i>27 zł</i>

Cisowianka perlage musująca

*Mineralwasser mit Kohlensäure,
Sparkling water, Agua con gas*

<i>0,2 L</i>	<i>9 zł</i>
<i>0,7 L</i>	<i>14 zł</i>

Cisowianka niegazowana

*Still water, Mineralwasser ohne Kohlensäure
Agua mineral (sin gas)*

<i>0,2 L</i>	<i>9 zł</i>
<i>0,7 L</i>	<i>14 zł</i>

<i>Coca cola</i>	<i>0,25 L</i>	<i>12 zł</i>
-------------------------	----------------------	---------------------

<i>Sok Pomidorowy</i>	<i>0,25 L</i>	<i>10 zł</i>
<i>Tomatensaft, Tomato juice</i>		
<i>Zumo de tomate</i>		

<i>Sok Pomarańczowy</i>	<i>0,25 L</i>	<i>10 zł</i>
<i>Orangensaft, Orange juice</i>		
<i>Zumo de naranja</i>		

<i>Sok Jabłkowy</i>	<i>0,25 L</i>	<i>10 zł</i>
<i>Apfelsaft, Apple juice</i>		
<i>Zumo de manzana</i>		

Piwo

Beer

Tucher Pils *zaw. alkoholu 5,0%*

Piwo dolnej fermentacji o jasnym, przejrzystym kolorze i wyrazistym zapachu - jasne

0,5 l z beczki

17 zł

0,3 l z beczki

12 zł

Tucher Hefe weizen *zaw. alkoholu 5,3%*

tradycyjne piwo górnej fermentacji z bawarskich drożdży z uwydatnionym posmakiem piwa pszennego – naturalna nieklarowna konsystencja

0,5 l butelkowe

18 zł

Tucher hefe weizen nisko alkoholowe *zaw. alkoholu 0,5%*

tradycyjne piwo górnej fermentacji z bawarskich drożdży z uwydatnionym posmakiem piwa pszennego – naturalna nieklarowna konsystencja

0,5 l butelkowe

16 zł

Kloster doppelbock *zaw. alkoholu 7,6%*

mocne piwo, warzone według wiekowych receptur, z dużym dodatkiem słodu, bardzo aromatyczne i smaczne piwo – ciemna barwa.

0,5 l butelkowe

18 zł