

Spice & Herb

RESTAURANT

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK
MONDAY - THURSDAY / MONTAG - DONNERSTAG

PIĄTEK - NIEDZIELA
FRIDAY - SUNDAY / FREITAG - SONNTAG

PRZYSTAWKI · Starters · Vorspeise

Tatar z sarny - majonez chrzanowy, puder grzybowy, seler

Roe deer tartare - horseradish mayonnaise, mushroom powder, celeriac

Tartar vom Reh - Meerrettich-Mayonnaise, Pilzpulver, Sellerie



Cielęcina sous-vide - marynowany tuńczyk, smażone kapary, espuma z tuńczyka

Sous-vide veal - marinated tuna, fried capers, tuna espuma

Kalbfleisch sous-vide - marinierter Thunfisch, gebratene Kapern, Thunfisch-Espuma



Makrela - koper, kwaśna śmietana, ziemniak

Mackerel - dill, sour cream, potato

Makrele - Dill, Schmand, Kartoffel



Topinambur - jajko, parmezan, boczniaki

Jerusalem artichoke - egg, parmesan, pearl oyster mushrooms

Topinambur - Ei, Parmesankäse, Austernseitlinge



ZUPY · Soups · Suppen

Consommé grzybowe - grzybowy duxelle, ravioli truflowe

Mushroom consommé - mushroom duxelle, truffle ravioli

Pilz-Consommé - Pilzduxelle, Trüffelravioli



Krem z dyni - pomarańcze, daktyle, imbir

Cream of pumpkin soup - orange, dates, ginger

Kürbiscreme - Orangen, Datteln, Ingwer



SAŁATY · Salads · Salat

Rucola z marynowanym burakiem - kozi ser, dressing balsamiczny, owoce sezonowe

Rucola with marinated beetroot - goat cheese, balsamic dressing, seasonal fruit

Rucola mit eingelegter Roter Bete - Ziegenkäse, Balsamico-Dressing, Saisonfrüchte



Selekcja sałat z wędzoną pierśią z kaczki - pomarańcze, granat, gruszka

Selection of lettuces with smoked duck breast - orange, pomegranate, pear

Verschiedene Blattsalate mit geräucherte Entenbrust - Orangen, Granatapfel, Birne

DANIA GŁÓWNE · Main dishes · Hauptgericht

Biodrówka jagnięca - gratin ziemniaczane, baba ghanoush, brokuł, sos demi-glace

Lamb hip - potato gratin, baba ghanoush, broccoli, demi-glace sauce

Lammlende - Kartoffelgratin, Baba Ghanoush, Brokkoli, Demi-Glace



Pierś z kaczki - purée, pasternak, miód, burak, pieczone warzywa korzeniowe

Duck breast - purée, parsnip, honey, beetroot, baked root vegetables

Entenbrust - Kartoffelpüree, Pastinake, Honig, Rote Bete, geröstetes Wurzelgemüse



Schab z kością - pieczona kapusta, purée z selera, sos demi-glace, oliwa koperkowa

Bone-on pork loin - baked cabbage, celeriac purée, demi-glace sauce, dill olive oil

Schweinekotelett mit Knochen - gebratenes Kraut, Selleriepüree, Demi-Glace, Dillöl



Smażony filet z sandacza - purée z kalafiora, palony por, brukselka

Fried zander fillet - cauliflower purée, roasted leek, Brussels sprouts

Gebratenes Zanderfilet - Blumenkohlpüree, gerösteter Lauch, Rosenkohl



Bakłażan z boczniakami - jogurt, chutney owocowy, cytrynowy bulgur, czarny czosnek, tahini, chrupek ryżowy

Aubergine with oyster mushrooms - yogurt, fruit chutney, lemon bulgur groats, black garlic, tahini, rice chip

Aubergine mit Austernseitlinge - Joghurt, Fruchtchutney, Zitronen-Bulgur, schwarzer Knoblauch, Tahina, Reis-Chips



Strozzapreti - trufla, parmezan

Strozzapreti - truffle, parmesan

Strozzapreti - Trüffel, Parmesankäse



DESERY · Desserts · Dessert

Selekcja serów z Wańczykówki - konfitura owocowa, miód, trufła

Selection of cheeses from Wańczykówka - fruit preserve, honey, truffle

Verschiedene Sorten vom Wańczykówka-Käse - Fruchtkonfitüre, Honig, Trüffel



Gruszka - wino, mascarpone, słony karmel

Pear - wine, mascarpone, sweet caramel

Birne - Wein, Mascarpone, Salzkaramell



Panna cotta - pistacje, maliny

Panna cotta - pistachio, raspberries

Panna cotta - Pistazien, Himbeeren



Sernik - biała czekolada, konfitura owocowa

Cheesecake - white chocolate, fruit preserve

Käsekuchen - weiße Schokolade, Fruchtkonfitüre



nabiał
dairy · Molkerei



soja
soya · Soja



gluten
Gluten



orzechy
nuts · Nüsse



laktoza
lactose · Lactose



jajka
eggs · Eier



ryby
fishes · Fisch



seler
celery · Sellerie



musztarda
mustard · Senf



sezam
Sesame · Sesam



siarczany
Sulfites · Schwefel



mięczaki
molluscs · Mollusken



skorupiaki
Crustaceans