



Jesienna karta dań

Herbstliche Speisekarte

Aromatyczny krem dyniowy z grzankami i pestkami dyni Aromatische Kürbis- Creme- Suppe mit Croutons und Kürbiskernen	12,-
Sałatka z grillowaną gruszką i prażonymi orzechami Salat mit gegrillter Birne und gerösteten Nüssen	21,-
Rolada drobiowa faszerowana świeżymi grzybami z sosem tymiankowym i puree dyniowym Hähnchenroulade gefüllt mit frischen Pilzen mit Thymian Sauce und Kürbis Püree	33,-
Polędwica wieprzowa szpikowana słoniną z jabłkami migdałowymi Schweinefilet gespickt mit Speck dazu Äpfel und Mandeln	35,-
Cynamonowa gruszka w gorzkiej czekoladzie z lodami waniliowymi Zimt- Birne mit Zartbitterschokolade und Vanilleeis	14,-
„Imbirowa Energia”- świeży sok z jabłka, marchwi, pomarańczy i imbiru Frisch gepresster Saft mit Apfel, Karotten, Orangen und Ingwer	10,-
Rozgrzewająca Izerska herbatka- korzenna herbata z likierem truskawowym Würziger Tee mit Erdbeerlikör	8,-

