



KREDENS-MENÜ

VORSPEISE

rindertatar 33 zł

nach polnischer gehackt,
mit Gewürzgürkchen und marinierten Pfifferlingen

lachstatar 29 zł

mit gehakter Schalotte,
marinierten Pfifferlingen, Kapern, Limone und
Dillöl

geflügelleber 23 zł

dazu in Met eingelegter Apfel und
mit frischem Majoran

ostseehering 24 zł

auf Vollkorntoast
mit Tatarensauce, beträufelt mit Leinöl
„Tłocznia Miejska”

Garnelen Piri-Piri 35 zł

in Weißwein und Butter

SALAT

Kredens-Salat 35 zł

mit Rucola, Avocado, Ziegenkäse, Walnüssen,
Saisonobst, Himbeer-Vinaigrette und
gebratener Roten Beete

Lachs auf einem Salatbett 33 zł

mit getrockneten Tomaten,
Avocado, Granatapfel, Zuckerschoten und Aioli-
Mango-Soße

FRÜHSTÜCK

buffet 25 zł

buffet mit einer reichen Auswahl an warmen
und kalten Speisen
Wir servieren zwischen 8:00 und 11:00 Uhr

SUPPEN

traditionelle 12 zł

Nudelsuppe

fischsuppe 23 zł

mit Meeresfrüchten auf Tomaten

creme von gebratener Roter Beete 15 zł

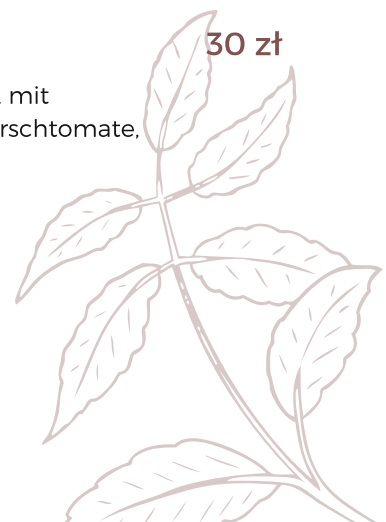
mit Ziegenkäse und Schnittlauchöl

unsere tagessuppe 12 zł

Info beim Kellner

Gegrilltes Huhn 30 zł

gegrilltes Hähnchen auf Salat, mit
Speckchips, rotem Paprika, Kirschtomate,
Knoblauchsauce



FLEISCH

Schweinekotelett mit Meerrettich 39 zł

Bratkartoffeln und Schmorkohl

Wildschweinnacken 57 zł

über Nacht geschmort in Demi-Glace, serviert auf Selleriepüree mit grünen Bohnen, schwarzen Linsen und blanchierten Pfifferlingen

Schweinelende 37 zł

in einer Pilzsoße mit Kartoffelpüree und in Butter gebratenen Möhren

Rinderbacken 45 zł

geschmort mit Kartoffelpüree und grünem Salat

Rinderlende 79 zł

Steak von polnischer Rinderlende dazu Püree mit Trüffelaroma, blanchiertem Grünkohl, gebratenen Möhren und Pfeffersoße

Entenhälfte 44 zł

in Heidekrauthonig dazu eine Soße von schwarzen Johannisbeeren, Kartoffelklöße und Rote Beete

Hähnchenfilet 31 zł

aus dem Ofen mit Kräutersauce, Kartoffelpüree und gegrillter Zucchini

DESERT

Apfelkuchen mit einer Kugel 15 zł

Vanilleeis und Zimtstreuseln

Käsekuchen 15 zł

mit weißer Schokolade, Obst und einer Soße von schwarzen Johannisbeeren

FISCH

Gebratenes Heilbuttsteak 39 zł

gebacken unter Nuss Pesto mit Ofenkartoffeln und einer Mischung aus Salaten

Zanderfilet 39 zł

aus der Pfanne Für Püree mit Trüffel, Blumenkohl, Erbsen und Karotten in Butter

Lachs 45 zł

aus dem Ofen, mit schwarzen Linsen, Erbsen, Grünkohl

TEIGGERICHTE

Piroggen mit Ente 26 zł

dazu Speck mit Zwiebeln und Äpfeln, Heidekrauthonig und frischer Majoran (6 St.)

Kartoffelklöße mit Entenstückchen 29 zł

in Steinpilzsauce

Pappardelle mit Spinat 27 zł

Gorgonzola und Sahnesoße

Dinkel-Spaghetti 29 zł

mit Hähnchen, Zucchini, Tomate, Rucola, Petersiliengrün und Parmesan

Eisdessert 15 zł

mit Baileys Likör, Saisonobst und Schlagsahne

Schoko-Brownie 15 zł

mit Himbeer-Sorbet und heißen Kirschen

crème brûlée 14 zł

mit Früchten in einem Glas

KAFFEE

americano	8 zł
flat white	8 zł
espresso/espress macchiato	7 zł
espresso doppio	11 zł
cappuccino	10 zł
caffè latte	11 zł
caffè latte macchiato	11 zł
eiskaffee	15 zł

basierend auf Vanillesirup

KALTE GETRÄNKE

wasser	6 zł
---------------	-------------

0.2 l
sprudelwasser stilles wasser

kohlensäurehaltige Getränke	6 zł
------------------------------------	-------------

0.2l
pepsi pepsi max schweppes mirinda 7up

säfte	6 zł
--------------	-------------

0.2l
apfel, orange, grapefruit, johannisbeertomate

lipton-Eistee	6 zł
----------------------	-------------

0.2l
pfirsich zitrone

TEE

'richmont' tee	10 zł
-----------------------	--------------

schwarz - ceylongold, früh graublau, schwarze chili chocolae

weiß - weiße Perle von Fujian

Grün - Schießpulvergrün, Pfefferminzgrün

Fruchtmischung - Waldfrüchte, Himbeerbirne, Pfirsichzitronenstern, Melonenminze, Ingwerparadies, mexikanischer Traum

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

smoothie des tages	16 zł
---------------------------	--------------

500 ml
frag den kellner :)

frisch gepresste säfte	15 zł
-------------------------------	--------------

0.3 l
orange grapefruit mix

limonade zitrone / rose	10 zł
--------------------------------	--------------

0.3 l Glas

pepsi auf eis	12 zł
----------------------	--------------

500 ml
mit limettensirup und einem stück orange

eistee	18 zł
---------------	--------------

1 l
apfel, zitrone, getrocknete cranberry, himbeersaft

GETRÄNKE - ALKOHOL

wir empfehlen

regionales Bier aus der Brauerei Witnica

lubuskie helles bier 0.5l	10 zł	lubuskie ipa 0.5l	13 zł
lubuskie Weizenbier 0.5l	12 zł	porterbier 0.3l	9 zł
lubuskie Obstbier 0.5l	12 zł		

bier vom fass

bosman 0.5l	8 zł
bosman 0.3l	6 zł

flaschenbier

tyskie 0.5l	8 zł
tyskie 0.3l	6 zł
alkoholfreies bier 0.33l	6 zł
lubelski apfelwein	7 zł

COCKTAILS MIT ALKOHOL

mojito 21 zł

rum minze limette sprudelwasser

hugo 23 zł

prosecco Holundersirup zitrone

cuba libre 18 zł

weißer rum pepsi limette

aperol spritz 21 zł

aperol prosecco orange sprudelwasser

caipirinha 18 zł

cachaca limette brauner zucker

gin & tonic 18 zł

gin tonic zitrone

tom collins 18 zł

gin zucker sirup zitronensaft kohlenensäurehaltiges wasser

sex on the beach 24 zł

wodka pfirsichlikör orangensaft cranberrysaft

wodka 40ml / 0.5l

finlandia 9 zł / 90 zł

wyborowa 7 zł / 70 zł

bols 7 zł / 65 zł

żubrówka 7 zł / 65 zł

żołądkowa gorzka 7 zł / 65 zł

soplica
quitte kirsche 7 zł / 65 zł

gin 40ml

gordon's london gin 10 zł

seagram's 8 zł

tequila 40ml

olmeca tequila silver 12 zł

olmeca tequila gold 12 zł

olmeca tequila dark chocolate 12 zł

whiskey 40ml / 0.5l

johny walker black label 21 zł

johny walker red label 15 zł

jack daniel's 15 zł / 150 zł

grant's 15 zł

hennessey 21 zł

chivas regal 18 zł

jim beam 15 zł

ballantines 15 zł / 150 zł

aperitif

martini bianco
100ml 11 zł

martini extra dry
100ml 11 zł

martini rosso
100 ml 11 zł

campari
40 ml 12 zł

aperol
40 ml 12 zł