



## NASZA GĘSINA... NA ŚWIĘTEGO MARCINA

**Pasztet z gęsich wątróbek z konfiturą z żurawiny i  
tutejszym pieczywem | 22 zł**

**Pierś gęsia z kasztanami podana z kopytkami w sosie  
pomarańczowym i palonym kalafiolem | 41 zł**

**Pierś z gęsi na borowikowym kaszotto wraz z  
modrą kapustą i pieczonym jabłkiem | 44 zł**

**Udo gęsie marynowane w rozmarynie podane  
na puree ziemniaczano-dyniowym wraz z  
zasmażaną kapustą | 45 zł**

Obserwuj nas od **#odKuchniStrony** na:

 | Kredens\_\_miedzydroje

 | KredensMiedzydroje

Więcej o naszej Kamienicy na: [www.sporting-miedzydroje.pl](http://www.sporting-miedzydroje.pl)



## ...ORAZ ICH WINA! NA ŚWIĘTEGO MARCINA

We współpracy z polską, rodzinną **Winnicą Kojder** przygotowaliśmy kompletne menu i do każdego dania dobraliśmy coś pysznie (nie)winnego. Tak dla smaku i pięknych wspomnień - wspólnie przetestujmy!

Pasztet z gęsich wątróbek z konfiturą z żurawiny i pieczywem:

o **wino Solaris** **100ml/16zł - butelka/79 zł**

Pierś gęsia z kasztanami i z kopytkami w sosie pomarańczowym

o **wino Cuvee** **125 ml/16 zł - butelka/89 zł**

Pierś z gęsi na borowikowym kaszotto:

o **wino Sauvignier Gris** **125ml/16zł - butelka/89zł**

Udo gęsie na puree ziemniaczano-dyniowym:

o **wino Johanniter** **125ml/16zł - butelka/89zł**



Obserwuj lub poznaj bliżej **Winnice Kojder**,  
no bo poniekąd to też #ichWina :



| [winnicekojder](https://www.instagram.com/winnicekojder)



| [@winnicekojder](https://www.facebook.com/winnicekojder)

Więcej o naszej Kamienicy na: [www.sporting-miedzyzdroje.pl](http://www.sporting-miedzyzdroje.pl)



## ST. MARTIN'S GOOSE...

CELEBRATE WITH US!

**Goose liver Pâté** with cranberry jam and  
crispy bread | **22 zł**

**Goose breast in orange sauce** served with chestnuts  
potato dumplings and roasted cauliflower | **41 zł**

**Goose breast on porcini goat risotto** with red  
cabbage and baked apple | **44 zł**

**Goose thigh marinated in rosemary** served  
**with pumpkin** mashed potato and  
fried cabbage | **45 zł**

Find us on social media:

 | Kredens\_\_miedzyzdroje

 | KredensMiedzyzdroje

More information about us: [www.sporting-miedzyzdroje.pl](http://www.sporting-miedzyzdroje.pl)







## MARTINSTAG GANS

**Gänseleberpastete mit Preiselbeermarmelade und Knusperbrot | 22 zł**

**Gänsebrust mit Kastanien, dazu Kartoffelknödel in Orangensauce und gerösteten Blumenkohl | 41 zł**

**Gänsebrust auf Steinpilzrisotto mit Rotkohl und Bratapfel | 44 zł**

**Mit Rosmarin mariniertes Gänschenkel, serviert mit Kürbis-Kartoffelpüree und gebratenem Kohl | 45 zł**

Finden Sie uns in den sozialen Medien:

 | Kredens\_\_miedzydroje

 | KredensMiedzydroje

Unsere Website: [www.sporting-miedzydroje.pl](http://www.sporting-miedzydroje.pl)



## ...UND IHRE WEINE! FÜR MARTINSTAG

In Zusammenarbeit mit dem **polnischen Weingut Kojder** haben wir für jeden Gang ein spezielles Weinmenü mit fachmännisch zusammengestellten Weinen vorbereitet. Für einen besseren Geschmack und ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis!

Gänseleberpastete mit Preiselbeermarmelade:

- o **Solariswein** **100ml/16zł - Flasche/ 79 zł**

Gänsebrust mit Kastanien und Orangensauce:

- o **Cuvee Wein** **125 ml/16 zł - Flasche/ 89 zł**

Gänsebrust auf Steinpilzrisotto:

- o **Souvignier Gris Wein** **125ml/16zł - Flasche/ 89zł**

Gänseschenkel auf Kürbis-Kartoffelpüree:

- o **Johanniter-Wein** **125ml/16zł - Flasche/ 89zł**



Erfahren Sie mehr über **die Weine von Kojder** und folgen Sie ihnen auf:



| [winnicekojder](#)



| [@winnicekojder](#)

Unsere Website: [www.sporting-miedzyzdroje.pl](http://www.sporting-miedzyzdroje.pl)