

MENÜ

VORSPEISEN

HIRSCHTARTAR

ESSIGGURKEN, WACHTELEI,
KAPERN, LAUCH-BUSCHHOLZ,
TRÜFFEL-AILOLI, KIEFERNÖL.

ALLERGENE: 2,9,11
170 g 59,00

DER GEBRANNT WODKA VON COLONEL BORUTA 4 CL (52%*) – 37,00



SALAT AUS GERÖSTETEM WURZELGEMÜSE

ROTE BETE, SÜSSKARTOFFEL, RÖMERSALAT,
BLAUSCHIMMELKÄSE, ERDNUSSBUTTERDRESSING, WALNÜSSE.

ALLERGENE: 1,4,5,6,7,8
330 g 46,00

BACZEWSKI BROMBEER-WODKA 4 CL (38%*) – 16,00



WILDSCHWEINPASTETE

MIT GERÄUCHERTEM SPECK,
PREISELBEERMARMELADE, SAUERRAHM,
BUTTERKREIDE MIT KERNEN.

ALLERGENE: 1,2,6
170 g 44,00

DWÓR SIERAKÓW WODKA PFLAUME MIT SLOTTON 4 CL (40%*) – 19,00

SUPPEN

SAUERTEIG-SUPPE

MIT STEINPILZEN
UND EI.

ALLERGENE: 1,2,5,6,8,9
250 ml 29,00

MUSHROOM AND BEEF BROTH

BOLETUS DUMPLINGS, VENICE CROQUET,
SOUR CREAM, PINE OLIVE OIL.

ALLERGENE: 1,2,6,8
250 ml 29,00



GEBACKENE ROTE-BETE-CREME

MEERRETTICH- UND GRÜNKOHLCHIPS,
GEBRANNTER ZIEGENKÄSE.

ALLERGENE: 6,8
250 ml 29,00



HAUPTGERICHTE

SCHWEINEFILET

TRÜFFELKARTOFFELN, GERÄUCHERTER SPECK
UND TOPINAMBUR-SALSA, KARAMELLISIERTER
APFELMOUSSE, BIER-DEMI-GLACE-SAUCE.

ALLERGENE: 1,2,6,8,9
370 g 58,00

VENTISQUERO CLASICO SYRAH 15 CL (13%*) – 21,00

GEBRATENER ZANDER

ROTES LINSENPÜREE MIT GERÄUCHERTEM
PAPRIKA, SAUERKRAUT-CURRY,
BUTTERSAUCE.

ALLERGENE: 1,3,6
400 g 69,00

JADWIGA JOHANNITER 15 CL (13%*) – 29,00

RINDERBACKEN

IN SEINEM EIGENEN SAFT GESCHMORTE
KARTOFFELPÜREE MIT ROSMARIN,
GERÖSTETER LAUCH IN BUTTER.

ALLERGENE: 6,8
480 g 68,00

V2 PRIMITIVO 15 CL (12,5%*) – 29,00

PIROGGEN MIT WILD

ÜBERBACKEN
MIT ZWIEBELN
UND GRIEBEN.

ALLERGENE: 1,6,9
330 g 44,00

WÓDKA DWÓR SIERAKÓW CZARNY BEZ 4 CL (40%*) – 19,00



CEPELINAI MIT GERÄUCHERTER QUARK

UND OCYPEK-KÄSE, GERÖSTETER
WURZELGEMÜSESAUCE, GRÜNER PAPRIKA
UND SAUERRAHM.

ALLERGENE: 1,2,6,8
350 g 46,00

VENTISQUERO CLASICO SAUVIGNON BLANC 15 CL (12,5%*) – 21,00



PERLHUHNFILET

MIT KNOCHEN, HAFERKLÖSSE,
KARAMELLISIERTER PASTINAKEN, ZWIEBELPÜREE,
ROTWEIN-DEMI-GLACE-SAUCE.

ALLERGENE: 1,2,5,6,8,9
700 g 71,00

TURNAU SOLARIS 15 CL (12,5%*) – 31,00

SÜSSKARTOFFELPFANNKUCHEN

SAUERKRAUT, FERMENTIERTE KNOBLAUCHMAYONNAISE, WURZELGEMÜSE-RATATOUILLE.

ALLERGENE: 1,2,8,9
310 g 44,00

PINOT GRIGIO ROCCA VENTOSA 15 CL (12%*) – 21,00



*Prozentsatz der Alkoholkonzentration



* Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie, dass wir ab 10 Personen 10% Servicegebühr vom Endbetrag berechnen.

* Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir Brot und Butter, die Laktose und Gluten enthalten. Allergenfreier Ersatz ist auf Wunsch erhältlich.

* Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

ALLERGENE

1 - WEIZENMEHL
2 - EIER
3 - FISCH
4 - ERDNÜSSE

5 - SOJA
6 - MILCH
7 - WALNÜSSE
8 - SELERIE

9 - SENF
10 - SESAM
11 - SCHWEFELDIOXID
12 - LUPINE

13 - WEICHTIERE
14 - SCHALENTIERE



Wir empfehlen Ihnen wärmstens,
die Dessertkarte im Restaurant
Boletus zu probieren!



SCANNEN SIE DEN CODE
UND ÜBERPRÜFEN SIE
DAS DESSERT-MENÜ

ODER FRAGEN SIE DAS
PERSONAL NACH DER KART

KÜCHENCHEF
Sylvia Radborska

GETRÄNKE UND ALKOHOLE

HEISSE GETRÄNKE

AMERICANO/ESPRESSO	16,00
DOUBLE ESPRESSO	20,00
CAFFE LATTE	18,00
CAPPUCCINO	16,00
CAPPUCCINO GRANDE	18,00
IRISCHER KAFFEE	25,00
RICHMONT-TEE	16,00
RICHMOND WINTERTEE	22,00
MIT HONIG UND ZUSATZSTOFFEN	

***PFLANZENMILCH - 4,00**

GETRÄNKE

 0,25 l	15,00
---	-------

 Orangensaft, Apfelsaft 0,25 l	15,00
--	-------

©2019 The Coca-Cola Company. Wszelkie prawa zastrzeżone. COCA-COLA, FANTA, SPRITE, KINLEY, CAPPY oraz BUTELKA KONTUROWA są zastrzeżonymi znakami towarowymi The Coca-Cola Company. ©2019 OP Beverages.

TOMATENSAFT 0,25 l	15,00
SCHWARZER JOHANNISBEERSAFT 0,25 l	15,00
FRISCH GEPRESSTER SAFT 0,20 l	25,00

 0,33 l	9,00
0,75 l	15,00

FRUCHTSAFT ORANGE ODER APFEL 1,00 l	40,00
-------------------------------------	-------

LIMONADE 0,25 l	18,00
1,00 l	50,00

ALKOHOLFREIE

GREEN FROG 21,00	
Orangensaft, blauer Curaçao-Sirup	
BLUE LADY 21,00	
Blauer Curaçao-Sirup, Sprite	
RED ORANGE 21,00	
Orangensaft, Grenadine	
APEROL SPRITZ FREE 30,00	
Prosecco free, Aperol free	
WEIN - EISBERG CABERNET 15 cl	16,00
SAUVIGNON BLANC - ALKOHOLFREI	

BIER

FASSBIER		
KSIAŻĘCE: Lager (5%*)	0,33l	16,00
KSIAŻĘCE: Lager (5%*)	0,5l	18,00
RADLER: Bier + Sprite	0,5l	21,00

FLASCHENBIER		
CORONA (4,5%*)	0,33 l	17,00
PILSNER URQUELL (4,4%*)	0,5l	21,00
KSIAŻĘCE: Ipa (5,4%*), Porter (8%*), Weizen (4,9%*), Rotes Lager (4,9%*), Dunkel mild (4,1%*)	0,5l	19,00
KOZEL: Dunkel (3,8%*), Licht (4,6%*)	0,5l	17,00

ALKOHOLFREIE BIERE		
KSIAŻĘCE 0%: Ipa, Weizen	0,5l	18,00
LECH FREE: Lager, Limette mit Minze, Active	0,5l	17,00
KOZEL 0%	0,5l	17,00
CORONA 0%	0,33 l	17,00
CIDER LUBELSKI (4,5%*)	0,4l	17,00

HONIGWEIN

TRÓJNIAK PIWOWAR (13%*)	10 cl	19,00
-------------------------	-------	-------

WODKA

ŚLIWOWICA PASSOVER (70%*)	4 cl	24,00
BACZEWSKI (40%*)	4 cl	16,00
FINLANDIA (40%*)	4 cl	16,00
BACZEWSKI SMAKOWY (40%*)	4 cl	16,00



POLSKA WÓDKA RZEMIEŚNICZA

SUPERIOR, SUPERIOR, PFEFFER, KOSCHERE KARTOFFELN, SCHWARZE HOLUNDERBEERE, PFLAUME MIT SLOTBERRY

4 cl **19,00** (40%*)

DER GEBRANNT WODKA VON COLONEL BORUTA - 4 cl 37,00 (52%*)

VERKOSTUNGSPLATTE - 8 cl 38,00 (40%*)



POLISH CRAFT SPIRITS

QUITTE (30%*), MOON (40%*), DESSERT (30%*), 4 cl **15,00**

KIRSCH (40%*), PORTER (30%*), HANDWERKLICHER (40%*), REINER (40%*), FUSEL (40%*), ZITRONEN (30%*)

ABSYNT (70%*) 4 cl **16,00**

ŚLIWOWICA (69%*) 4 cl **19,00**

VERKOSTUNGSPLATTE 12 cl **45,00**

WHISKY

LAPHROAIG 10YO (40%*)	4 cl	36,00
GLENFIDDICH 12YO (40%*)	4 cl	31,00
RAASAY WHILE WE WAIT SINGLE MALT (46%*)	4 cl	31,00
TALISKER SINGLE MALT	4 cl	27,00
SCOTCH WHISKY 10YO (45,8%*)		
CARDHU GOLD RESERVE (40%*)	4 cl	26,00
SMOKEY JOE BLENDED MALT (46%*)	4 cl	26,00
JACK DANIELS (40%*)	4 cl	19,00
JAMESON (40%*)	4 cl	18,00
J.A. BACZEWSKI WHISKY (43%*)	4 cl	18,00
HIGHLAND QUEEN	4 cl	17,00
BLENDED WHISKY SHERRY CASK (40%*)		

TEQUILLA

GOLD (38%*)	4 cl	17,00
SILVER (38%*)	4 cl	16,00

RUM

BACARDI WHITE/DARK (37,5%*)	4 cl	16,00
-----------------------------	------	-------

GIN

BOMBAY SAPPHIRE (40%*)	4 cl	20,00
GORDON'S (37,5%*)	4 cl	16,00

COGNAC & BRANDY

REMY MARTIN VSOP (40%*)	4 cl	42,00
MARTEL VSOP (40%*)	4 cl	40,00
HENNESSY FINE (40%*)	4 cl	35,00
METAXA ***** (40%*)	4 cl	24,00
METAXA ***** (38%*)	4 cl	18,00

LIKÖRE

JÄGERMEISTER (35%*)	4 cl	16,00
---------------------	------	-------

APERITIF & WERMUT

MARTINI A FIERO 10 cl	18,00
EXTRA DRY (18%*), BIANCO (14,4%*)	

COCKTAILS

LONG ISLAND ICE TEA 39,00	
Wodka, tequila, rum, gin, cointreau, cola	
MOJITO 35,00	
Rum, Limette, Mineralwasser, Zuckersirup, frische Minze	
SEX ON THE BEACH 35,00	
Wodka, Archers Peach, Malibu, Grenadine, Orangensaft	
APEROL SPRITZ 30,00	
Prosecco, Aperol, Wasser	
PORNSTAR MARTINI 35,00	
Passoa, Vanillesirup, Limette, Passionsfrucht, Prosecco	
GIN-TONIC 30,00	
Gin, Tonic, Limette	
CAMPARI ORANGE 35,00	
Campari, Orangensaft, Grenadine	
CUBA LIBRE 30,00	
Rum, Coca-Cola, Limette	
MARTINI LEMON 30,00	
Martini bianco, Sprite	
TEQUILA SUNRISE 30,00	
Tequila Gold, Orangensaft, Grenadine	
TAKE ME 30,00	
Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadina	

Wärmende Getränke

WINTERTEE-AUFZUG	20,00
HEISSE SCHOKOLADE	25,00

Zur Auswahl:

- Klassisch mit Schlagsahne und Marshmallows
- Weiß mit Pistazien und gefriergetrockneten Himbeeren
- Walnuss mit Schlagsahne und Haselnüssen
- Orange mit Schlagsahne und Orange mit Zimt

GLÜHMET	22,00
GLÜH-APFELWEIN	20,00
GLÜHWEIN	22,00
WINTER-LATTE	20,00

Zur Auswahl: Kürbis, Lebkuchen

WÄRMENDER WINTERSPRITZ	30,00
Sekt, Wodka, Apple Pie Sirup, Apfelsaft, Zimt	



Die in den Rezepten verwendeten Honige stammen aus der Schlossimkerei.

