DWOREK HOLNY

RESTAURANT

M E N Ü

Arbeitsstunden *:

10.00 - 19.00 Uhr (Frühling)
10.00 - 20.00 Uhr (Sommer)
10.00 - 18.00 Uhr (Herbst)
10.00 - 18.00 Uhr (Winter)

*Bitte überprüfen Sie Ihre genauen Arbeitszeiten unter +48 666 555 113

www.dworek-holny.pl

Herzlich willkommen im Restaurant „ DworekHolny". Am Anfang möchten wir Ihnen zwei Nachrichten übermitteln. Eine schlechte und einegute. Die schlechte Nachricht ist, dass eine Zubereitung der Speisen von 15 bis 60 Minuten (kann sich im Sommerzeit verlängern) beträgt. Die gute Nachrichtist die Tatsache, dass ihre Speise <u>außergewöhnlich schmackhaft und von bester Qualität</u> ist.

In unserer Küche benutzen wir keine fertigen gefrosteten Gerichte oder andere unnötige Zutaten, die das Kochen erleichtern und beschleunigen können. Täglich backen wir eigenhändig Brot und Kuchen, wir räuchern Fische und machen Butter. Kochen ist unsere Leidenschaft – nicht nur unser Geschäft.

Wir ermuntern Sie zum Spaziergang an den See Holny und zur Benutzung der anderen Attraktionen: ein wunderschöner sandiger Strand, Liegestühle, ein Spielplatz für Kinder und Sportplätze.

*Sie könnenauch in einertürkischen und einertrockenen Sauna*mit Ausblick auf den Park und Teich entspannen.*
In unseren Luxussuites können sich 12- 16 Personenerholen.

*Miete eine Sauna (300 PLN/2 Stunden/ max 6 pers.), bitte melden Sie sich eine Stunde im Voraus
* Wohnungen werden über www.dworek-holny.plvermietet

VORSPEISEN

PRZYSTAWKI

Arancini 220 g **43 PLN**
geröstete risottobällchen, panco und waldpilzsoße
Arancini - opiekane kulki z risotto, panco, sos z grzybów leśnych

Straußentatar 150 g **54 PLN**
marinierte pfifferlinge, kapern, brot* und kräuterbutter
Tatar ze strusia, marynowana kurka, kapary, chlebek*, masełko ziołowe**

Pikante Tatar ausHering 200 g **44 PLN**
mariniert in limonensaft mit zwiebel und chili, serviert mit hausgemachtem brot*und kräuterbutter**
Tatar ze śledzia na ostro - marynowany w soku z limonki z cebulką i papryczką chili, chleb*, masło ziołowe**

Mürbeteigkuchen mitpilzen, gebackenetomaten, camembertkäse 220 g **45 PLN**
warmserviert mit steinpilzsauce
Tarta z grzybami, serem camembert, pieczonymi pomidorami, podawana na ciepło z sosem borowikowym

Pommes Frites 150 g **18 PLN**
Frytki

Süßkartoffelpommes, parmesankäse, scharfe pfeffersauce 150 g **25 PLN**
Frytki z batatów, parmezan, ostry sos paprykowy

Marinierte Forelle 220 g **45 PLN**
mit essig und serviert mit unserem eigenen brot* und kräuterbutter**
Pstrąg w zalewie octowej, wypiekany na miejscu chlebek*, masło ziołowe**

Marinierte Vendace vom lake Wigry 220 g **45 PLN**
mitessig und serviert mit unserem eigenen brot* und kräuterbutter **
Sielawa w zalewie octowej, chlebkiem* oraz masełkiem ziołowym**

* Brot backen wir selbst in unserem restaurant

** Butter machen wir selbst in unserem restaurant

SALATE

SAŁATKI

Salate mit geräucherter forelle 250 g **44 PLN**
und frischem spinat, rucola, orange, gebratenen kürbisskernen und vinaigrette soße
Sałatka z wędzonym pstrągiem z młodym szpinakiem, rukolą, pomarańczą, prażonymi pestkami dyni, sosem winegret

Salate mit frischem spinat und geräucherter entenbrust 250 g **44 PLN**
mit rucola, getrockneten tomaten, röstzwiebeln, jalapeno-paprika, aiolisoße
Sałatka ze świeżym szpinakiem i wędzoną piersią kaczki, rukolą, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą, papryczką jalapeno, sosem aioli

REGIONALE GERICHTE

DANIA REGIONALNE

Kartoffel-Zucchini-Kuchen 300 g **42 PLN**
mit geräuchertem speck, gedünsteten zwiebel, saurer sahne und pilzsoße
Babka ziemniaczano-cukiniowa, duszona cebulka, łezka śmietany, sos grzybowy

Kartacze (cepeliny) 2 Stück* **39 PLN**
tein aus frischem und gekochten kartoffeln mit einer füllung aus hackfleisch, serviert mit sauerkraut und speckgrieben mit zwiebel
Kartacze (cepeliny) 2 szt., kiszona kapusta, skwareczki z cebulką

Gefüllter kohl aus dreiarten von grütze - 2 stück **49 PLN**
pilzsoße, kartoffeln aus wasser
Gołąbki z 3 rodzajów kasz 2 szt., sos grzybowy, ziemniaki z wody

Knusprige kartoffelpuffer 7 stück **39 PLN**
serviert mit saurer sahne und schnittlauch
Chrupiące placki ziemniaczane 7 szt., gęsta śmietana, szczypiorek

Zucchini-pfannkuchen 7 stück **44 PLN**
Serviert mit pilzsoße
Placki z cukinii 7 szt., sos z grzybów leśnych

*nach der sommersaison ist das gericht an wochenenden in begrenzten mengen erhältlich
* poza sezonem letnim danie dostępne jest w weekendy w ograniczonej ilości

SUPPEN

ZUPY

Cremesuppe aus zander und karpfen 200 ml **22 PLN**
Krem z sandacza i karpia

Cremesuppe aus gebratenem tomaten 200 ml **21 PLN**
Krem z pieczonych pomidorów

Fleischbrühe aus ente mit hausgemachten nudeln 200 ml **19 PLN**
Rosół z kaczki z domowym makaronem

Polnische flecksuppe aus rinderflecken mit hausgemachtem brot* 200 ml **26 PLN**
Flaki wołowe podawane z wypiekanym na miejscu pieczywem

Litauischer borschtsch 200 ml** **27 PLN**
Chłodnik litewski

* brot backen wir selbst in unserem restaurant / chlebek wypiekany na miejscu

**in der sommersaison erhältlich / dostępny w sezonie letnim

REGIONALE FISCHE

RYBY Z OKOLICZNYCH JEZIOR

Gebratenes filet aus zander 300 g **79 PLN**
mit zucchini-puffer
Sandacz na plackach z cukinii

Gebratenes filet ausschleie in sahne-zwiebel-soße 300 g **78 PLN**
mit gebackenen kartoffeln und gurke
Lin w sosie śmietanowo-cebulowym, filetowany i smażony, opiekane ziemniaczki, ogórek

Gebackene forelle mit porree-sahne-soße 350 g **74 PLN**
mit kartoffelpüree und gegrilltem gemüse
Pstrąg (filet) pieczony z sosem porowo - śmietanowym, puree ziemniaczane, grillowane warzywa

Quappe, tagliatelle mitzucchini 350 g **79 PLN**
mit gebackenen kartoffeln
Miętus, tagliatelle z cukinii, opiekane ziemniaczki

Knuspriger stint vom see Wigry 300 g** **58 PLN**
mit pommes frites oder hausgemachtem brot*, mango soße, saurer oder leicht gesalzener gurke
Chrupiąca stynka z jez. Wigry z frytkami lub swojskim chlebem*, sos z mango i papryczki jalapeno, ogórek

Kleine maränevom see Wigry 300 g** **63 PLN**
Sielawa, wypiekany na miejscu chlebek, ogórek małosolny

* brot backen wir selbst in unserem restaurant / chleb wypiekany jest na miejscu
**je nach fang verfügbar / dostępny w zależności od połowu

KÖSTLICHE HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN

PYSZNE PIEROGI RĘCZNIE LEPIONE

Polonische teigtaschen mit einer füllung aus karpfen und barsch 10 stück **46 PLN**
mit gedünsteten zwiebeln und rübensoße
Pierogi starego rybaka nadziewane farszem z karpia i okonia z duszoną cebulką i sosem buraczkowym 10 szt.

Polnische teigtaschen 8 stück **44 PLN**
mit einer füllung aus hackfleisch, serviert mit zwiebel in butter gebraten
Pierogi z mięsem z podsmażaną na maśle cebulką 8 szt.

Polnische teigtaschen mit einer füllung aus spinat und ziegenkäse 10 stück **46 PLN**
mit gebrabratenen zwiebel
Pierogi ze świeżym szpinakiem, kozim serem i podsmażaną na maśle cebulką 10 szt.

Polnische teigtaschen mit frucht 10 stück **45 PLN**
mit obst der saison (z.b. heidelbeeren, erdbeeren)
Pierogi z owocami 10 szt. (np. jagodami, truskawkami)

Polnische teigtaschen mit pfifferlingen 10 stück*** **48 PLN**
mascarpone, röstzwiebel
Pierogi z kurkami 10 szt., mascarpone, podsmażana cebulka

***gericht je nach saison erhältlich/ danie dostępne w zależności od pory roku

FLEISCHGERICHTE

DANIA MIESNE

Gebackene Rippchen mit Apfelmus 350 g **55 PLN**
mit barbecue sauce, kartoffelpüree
Pieczone żeberka po Sejneńsku z barbecue, musem jabłkowym, puree ziemniaczanym

Straußenfilet 450 g sv* **98 PLN**
püree mit grünen erbsen, pfifferlingssauce
Polędwiczka ze strusia, puree z zielonym groszkiem, sos kurkowy

Kalbefleisch confit 400 g **88 PLN**
mit glasierte möhre, kartoffelpüree und porto soße
Cielęcina confit, puree ziemniaczane, glazurowana marchewka, sos porto

Gebackene wildschweinrippen450 g sv*** **95 PLN**
gebacken in wacholdersoße, apfelpüree, karamellisierten rote beete, kartoffelpüree
Żeberka z dzika sv*, pieczone w sosie jałowcowym, mus z szarej renety, karmelizowane buraczki, puree ziemniaczane

Hähnchenschnitzel in cornflakes 350 g **44 PLN**
mit pommes frites und gurkensalat
Filet z piersi kurczaka w płatkach kukurydzianych z frytkami i mizerią

Entenbrust 400 g sv* **87 PLN**
dazu polnische kartoffelklößchen in butter gebraten, frischer petersilie, knoblauch und apfel in kirschen-soße
Pierś z kaczki sv*, kopytka podsmażane na maśle, jabłka w sosie wiśniowym

Gebackenes eisbein in honig-bier-soße 400 g **79 PLN**
mit gebackenen kartoffeln und kohl in butter gedämpft
Pieczona golonka w sosie miodowo - piwnym, opiekane ziemniaki, kapusta duszona na maśle

Rindswangen 450 g sv* **88 PLN**
gedünstet in rotwein, serviert mit kartoffelpüree und marinierte zwiebel
Policzki wołowe sv* duszone w czerwonym winie, puree ziemniaczane, piklowana cebulka

Die hälfte der confierten ente 500 g **89 PLN**
schlesische knödel, geröstete butter und rote beete
Pół kaczki confit, kluski śląskie, palone masło, buraczki

*sv (sous-vide) -vakuumgaren, die geschmack und qualität des gerichtes hervorheben

**wildschweinfleisch wird je nach verfügbarkeit serviert

FRÜHSTÜCK

ŚNIADANIE

Pfannkuchen mit quark (2 Stück) **38 PLN**
dazu schokoladen-soße oder kirschen - soße
Naleśniki z serem 2 szt. polane sosem czekoladowym lub wiśniowym

Rührei mit schnittlauch aus 4 eiern 250 g **42 PLN**
gebratener speck, gurke, hausgemachtes brot, butter
Jajecznica ze szczypiorkiem z 4 swojskich jaj, chrupiący bekon, ogórek, swojskie pieczywo, masełko

Omelett aus 3 eiern 250 g **42 PLN**
salzige (paprika, zwiebel, gebratener, speck)
Omlet z 3 jaj na słono (papryka, cebula, bekon)

Würstchen mit spiegelei (2 Stück) **42 PLN**
hausgemachtes brot, kräuterbutter und gurke
Kiełbaski, jajka sadzone (2 szt.), swojski chlebek, masełko ziołowe, ogórek

BEILAGEN

DODATKI

Hausgemachtes brot 100 g* **9 PLN**

Swojski chlebek na zakwasie 100 g*

Salat zur auswahl (gurkensalat, karotte, rüben) 180 g **18 PLN**

Surówka do wyboru (mizeria, marchewka, buraczki)

Salat (3 arten) 3 x 60 g **18 PLN**

Zestaw surówek (3 rodzaje)

* Brot backen wir selbst in unserem Restaurant

KUCHENUND DESSERTS

CIASTA I DESERY

Baiser 150 g **29 PLN**

serviert mit saurersahne, mascarpone und früchten

Beza z mascarpone, śmietaną i owocami

Crème Brûlée 70 g **23 PLN**

frisches obst, minze

Krem brulee, świeże owoce, mięta

Käsekuchen 150 g **22 PLN**

mit kirschen-soße

Sernik szefa kuchni, rozpływający się w ustach podawany z sosem wiśniowym

Eis mit halva vor ort gemacht 70 g **22 PLN**

Lody chałwowe wyrabiane na miejscu

Schokoladenkuchen 150 g **22 PLN**

mit kirschen und mousse aus bitterer schokolade

Wytrawne ciasto czekoladowe z dodatkiem wiśni otoczonych musem z gorzkiej czekolady

Semifreddo auf kirschen-soße 70 g **22 PLN**

hausgemachtes eisdessert

Semifreddo na musie wiśniowym (wyrabiany na miejscu deser lodowy)

Eisdesserts 150 g **23 PLN**

serviert in kokosschale oder orangeschale, nach angebot des kellners

Desery lodowe w oryginalnym wydaniu (w łupinach kokosu, skórce pomarańczy, wg propozycji kelnera)

SÄFTE

SOKI WYCISKANE Z OWOCÓW

Eco-saft kaltgepresst 200 ml **16 PLN**

Sok ekologiczny tłoczony na zimno (mix jabłko, burak, gruszka i inne) 200 ml

Apfel-möhren-saft 200 ml **18 PLN**

gepresst aus frischem obst und gemüse

Sok z jabłek i marchewki wyciskany ze świeżych owoców i warzyw 200ml

Saft aus orangen und grapefruit 200 ml **19 PLN**

gepresst aus frischem obst

Sok z pomarańczy i grejpfruta wyciskany ze świeżych owoców 200ml

HEISSE GETRÄNKE

NAPOJE GORĄCE

Schwarzer, Früchte, Grüner Tee (Sir William's) 200 ml* — **14 PLN**
Herbata czarna, owocowa lub zielona*

Richtiger tee aus eigenhändig gesammeltem pfefferminz und linde 200 ml — **16 PLN**
Prawdziwa herbata (napar) z własnoręcznie zbieranej mięty i lipy

Wintertee mit Nelke, Orange, Ingwer und Sanddorn 200 ml* ** — **20 PLN**
Herbata zimowa z goździkiem, pomarańczą, imbirem i rokitnikiem

Espresso Kaffe 70 ml * — **13 PLN**
Kawa espresso

Schwarze Kaffee 200 ml * — **15 PLN**
Kawa klasyczna czarna

Cappuccino 200 ml* — **17 PLN**
Kawa cappuccino

Latte 220 ml * — **20 PLN**
Kawa latte

Eis Kaffee220 ml** — **21 PLN**
Kawa mrożona

*frisch gerösteter arabica-kaffee (80%) speziell für Dworek Hołny komponiert mit einer beimischung von robusta (20%)
**kaffee in der sommersaison erhältlich
***wintertee in der Wintersaison erhältlich

KALTE GETRÄNKE

NAPOJE ZIMNE

Fruchtsäfte Toma 200 ml — **10 PLN**
Soki owocowe Toma 200 ml

Lipton tea zitrone/pfirsich 200 ml — **10 PLN**
Lipton tea cytrynowa/brzoskwiniowa 200 ml

Energiegetränk 250 ml — **14 PLN**
Napój energetyczny 250 ml

Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 200 ml — **10 PLN**
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 250 ml

Mineralwasser" Krystaliczne Źródło" 300 ml — **10 PLN**
Woda mineralna niegazowana Krystaliczne Źródło 300 ml

Kohlensäurehaltiges mineralwasser "Krystaliczne Źródło" 300 ml — **10 PLN**
Woda mineralna gazowana Krystaliczne Źródło 300 ml

Kanne mineralwasser mit orange und zitrone 1 l — **20 PLN**
Dzbanek wody mineralnej z pomarańczą i cytryną 1 l

Litauisches kwas/brottrunk 0,5 l * — **16 PLN**
Litewski kwas chlebowy 0,5 l

Litauisches kwas/brottrunk 1 l * — **29 PLN**
Litewski kwas chlebowy 1 l

* Kwas ist ein traditionelles osteuropäisches alkoholfreies fermentiertes Getränk

ALKOHOL

NAPOJE ALKOHOLOWE

Regionales, handgemachtes bier, dunkles oder leichtes 0,5 l **17 PLN**
Regionalne, kraftowe ciemne lub jasne piwo 0,5l

Bier Żywiec (vom Fass) 330 ml **14 PLN**
Piwo Żywiec (z beczki) 330 ml

Bier Żywiec (vom Fass) 0,5l **16 PLN**
Piwo Żywiec (z beczki) 0,5l

Alkoholfreies bier Żywiec 330 ml **15 PLN**
Piwo Żywiec bezalkoholowe 330 ml

Litauisches Bier 0,5l (nach angebot des kellners) **17 PLN**
Piwo Litewskie 0,5l (wg propozycji kelnera)

"Glühwein" mit Honig, Nelken, Orange, Zimt 160 ml **24 PLN**
„Grzaniec" z miodem, goździkami, pomarańczą i cynamonem 160 ml

Rotwein und weißwein vom fass 100 ml **16 PLN**
Ein trockener spanischer wein aus aromatischen frischen früchten
Wino czerwone i białe z beczki 100ml

Rotwein und weißwein aus der weinkarte 100 ml **16 PLN**
Wino czerwone i białe z karty win (wg propozycji kelnera)

Wodka (pvz. Finlandia, Żubrówka, Strumbas) 50ml **10 PLN**
Wódka

Whiskey (z.b. Jura, Grands,andere wie vom kellner vorgeschlagen) **25-40 PLN**
Whisky według propozycji kelnera

Aperol Spritz **26 PLN**

Aperol alkoholfrei **24 PLN**
Aperol bezalkoholowy

Prosecco (750 ml) **89 PLN**

Prosecco (150 ml) **18 PLN**

Andere alkohole laut weinkarte und vorschlag des kellners
Pozostałe alkohole według karty win oraz propozycji kelnera