

VORSPEISEN

Hirschtatar — 59zł

Sonnenblumenkerne | eingelegte Pilze | Preiselbeeren | Sojasauce | Schalotte | Wachtelei | 150g ☉

Geräucherte Gans — 42zł

karamellierter Kürbis | Meer Sanddorn | 150g

🌿 Kürbistatar — 35zł

Apfelessig | Petersilie Sayonnaise Kunst | 150g 🍷

Knödel mit Flusskrebse — 45zł

Birnenessig | Dill | Apfel Buttermilch | 150g 🍷☉🍷🌿

SUPPEN

Langustenbiskuit — 39zł

Suppe mit samtiger Konsistenz | Knödel mit Flusskrebse | 200ml / 70g ☉🍷🌿

Wildvögel consommé — 39zł

Brühe mit Wachtel und Fasan | Knödel mit Fleisch von Wildvögeln | 200ml / 70g ☉🍷

🌿 Gebackene Kürbiscreme — 35zł

Mandelmilch | Knödel mit Äpfeln | 200ml / 35g 🍷🌿

Tagessuppe* — 25/35zł

*Fragen Sie den Kellner

HAUPTGERICHT

Wildschweinlende — 65zł

Topinambur | Vichy-Karotten | Rosmarin-Demi-Glace | 280g

Kaninchenfilet — 59zł

gebackener Kürbis | schwarzer Holunder | butterartig Selleriepüree | 280g 🍷🌿

Hirschfilet — 135zł

Steinpilze | geröstetes Blumenkohl-püree | karamellierte Rüben | Brombeer-Demi-Glace | 300g 🍷🌿

🌿 Selleriesteak — 48zł

Grütze | saisonales Gemüse | Pilze | 300g 🍷🌿

Gekochter Fisch* — 67zł

Beluga-Linsen | Petersilienpüreewilder Brokkoli | Rogen | Buerre Blanc | 280g 🍷
*Fragen Sie den Kellner nach der Fischart

NACHSPEISEN

Schokoladen Brownie — 32zł

mit Früchten der Saison | 170g ☉🍷🌿

Pavlovas Kuchen — 28zł

süßes Mürbeteig-Baiser mit Schlagsahne und Obst | 170g 🍷☉

Palastkuchen* — 28zł

*Fragen Sie den Kellner | 170g



HOTEL BURSZTYNOWY PAŁAC****

   /hotelbursztynowypalac hotel@bursztynowypalac.pl