

- PRZEKĄSKI -

ROZRUSZNIKI VORSPEISEN

Kampinoski tatar z jelenia - danie wymagające wcześniejszego zamówienia

Red deer tartare - Please order in advance

Hirschtatar/

Tatar z zubra / Bison tartare/ Wisenttatar

Pasztet z dziczyzny

Venison pate

Wildpastete / Rehpastete

Kiełbasa z dzika

Venison sausage

Wildschweinwurst

„Półmisek dziki”

(Kiełbasa, pasztet i wędliny z dziczyzny)

Wild platter

(venison sausage, pate and cold cuts)

Kalte Platte Wild

(z.B. Wildschweinschinken, Hirschschinken,
Wildschweinwurst, Wildpastete)

Smalec z dzika

Wild boar lard

Wildschwein Schmalz

Śledź w oleju

Herring in oil

Hering in Öl

- ZUPY DOMOWE -

SOUPS SUPPEN

Rosół z grzybów z kaszą jaglaną

Mushroom soup

Kraftbrühe mit Pilzen

Barszcz czerwony

Beetroot soup

Rote-Rüben-Suppe

Żurek

Sour rye soup

Sauerteigsuppe

Rosół z dziczyzny z pierożkami

- DANIA Z DZICZYZNY -

GAME DISHES WILDGERICHTE

Sarna w sosie ziołowo – śmietanowym

Roast deer in cream sauce
Rehbraten mit Rahmsauce

Pieczeń z dzika w ziołach i winie

Wild boar in herbs and wine sauce
Wildschwein in Weinsauce

Udziec z jelenia w żurawinie

Red deer in cranberry sauce
Hirschkeule mit Moosbeerensauce

Żubr w sosie grzybowym z dzięgielówką

żeberka dzikie

Venison ribs
Wild Rippchen

Gicz z sarny w sosie śmietanowym

Leg of deer in cream sauce
Hachse vom Reh mit Rahmsauce

Udo z zająca w sosie śmietanowym

Leg of hare in cream sauce
Hasenlauf in Rahmsauce

Comber z zająca

Saddle of hare
Hasenrücken

Bigos myśliwski z dziczyzną

Bigos – traditional dish made from sausage, mushrooms, meat and sauerkraut
Bigos nach Jäger-Art - polnischer Krauttopf

Pierogi z dziczyzną

Gulasz z dziczyzny

DANIA MIĘSNE

MEAT DISHES FLEISCH GERICHTE

Pierś z kurczaka duszona w jarzynach

Chicken breast stewed with vegetables
Hähnchenbrust mit Gemüsesauce

Golonka wieprzowa po myśliwsku

Knuckle of pork hunter's style
Eisbein nach Jäger-Art

Gicz jagnięca w sosie warzywnym

Leg of lamb
Geschmorte Lammhachse

Schab w sosie grzybowym

Pork chop in mushrooms sauce
Schwein Kotlett in Pilzsauce

DANIA BEZMIĘSNE
VEGETARIAN DISHES
VEGETARISCHE GERICHTE

Pasta wegetariańska

Barszcz czerwony

Beetroot soup
Rote-Rüben-Suppe

Rosół z grzybów z kaszą jaglaną

Mushroom soup
Kraftbrühe mit Pilzen

Kopytka z grzybami duszonymi

Stewed mushrooms in cream with potatoe dumplings
Gedünstete Pilze mit Sahne + Kartoffelklößchen

Pierogi jarskie

Zielone pierogi ze szparagami

Pierogi z jagodami

UZUPEŁNIENIE PRZYSMAKÓW DZIUPLOWYCH

SIDE DISHES
BEILAGEN FÜR HAUPTGERICHTE

Domowe kopytka i szare kluski

Home made potatoe dumplings
Hausgemachte Kartoffelklöße

Dynia marynowana – Marinated pumpkin - Eingelegte Kürbisse
Grzyby marynowane -Marinated mushrooms - Eingelegte Pilze

Śliwka marynowana -Marinated plums - Eingelegte Pflaumen
Gruszka marynowana -Marinated pears - Eingelegte Birnen
Żurawina – Cranberry - Moosbeeren

DZIUPLOWO – DOMOWE CIASTA

HOME MADE CAKES HAUSKUCHEN

Torcik serowy

Cheesecake Dziupla's style

Käsetörtchen

Rajska zytia szarlotka

Apple-pie

Apfelkuchen

Ciasto półkrucho z jagodami

Cake with berries

Kuchen mit Beeren

Czekoladowa beza z bitą śmietaną i owocami

DANIA NA ZAMÓWIENIE

Tatar z żubra

Pasztet z dziczyzny

Kiełbasa z dzika

Wędliny z dziczyzny

Bażant pieczony

Indyk pieczony z nadzieniem

Kaczka z jabłkami

Comber z sarny

Dziuplowo - domowe ręcznie robione pierogi

(kapusta i grzyby, soczewica, szpinak, mięso, dziczyzna, ruskie,
jagody, wiśnia, truskawka, ser)

Torcik serowy

Szarlotka

Ciasto półkrucho z jagodami lub z żurawiną

ŁOŚ W ROLI GŁÓWNEJ

Tatar z łosia
Rosół z grzybów leśnych z łazankami
Wino z kolekcji win łowieckich
Łoś w sosie morelowo - śliwkowym z kopytkami
Zestaw domowo-leśnych marynat
Kompot
Torcik serowy
Miód dwójniak Koronny

DARY LASU

Półmisek „dziki”
Marynaty leśne – grzyby, żurawina
Rosół z grzybów z łazankami
Wino z kolekcji win łowieckich
Jeleń w sosie żurawinowym z kopytkami
Kompot jabłkowo-żurawinowy
Ciasto półkrucho z jagodami
Miód Dwójniak Malinowy

DZIK JEST DZIKI

Pasztet z dziczyzny
Żurek domowy z kielbasą
Dzik w sosie ziołowo – warzywno – winnym z szarymi kluskami
Wino
Buraki na ciepło
Szarlotka , espresso

TRADYCYJNY OBIAD DOMOWY

np.:
Zupa pomidorowa lub ogórkowa
Kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną
Kompot

PROPOZYCJA DLA WEGETARIAN

Pasztet z soczewicy
Rosół z grzybów z łazankami lub barszcz czerwony z pierogami
Grzyby duszone z kopytkami lub
Kotlet warzywny z kaszą gryczaną
Różne bezmięsne pierogi
Ciasto domowe