



### Startery / Vorspeisen / Appetizers

Słynne „Rügenwalder Teewurst” Metka która powstała w Darłowie, serwowana ze swojskim pieczywem (150g) **46zł**

**Original „Rügenwalder Teewurst” Grob & Fein mit hausgemachtem Brot**  
*Original World Famous “Rügenwalder Teewurst” Coarse & Fine, with Homemade bread*

Tatar z polędwiczek gęsi z owocami granatu, cebulką i ogórkiem, polecany jako dodatek „Worcestershire” sos (160g) **46zł**

**Marinierte Gänsebrust „Tatar” mit Zwiebeln, Essiggurken, & Granatapfelkernen**  
*Marinated Goose Breast “Tatar” with onion, pickle & granat fruit seeds*

Plastry wędzonego łososia z sosem chrzanowym (150g) **46zł**

**Kaltgeräucherter Wildostseelachs mit Meerrettichcremesoße & hausgemachtem Brot**  
*Cold Smoked Baltic Wild Salmon, Horseradish Cream Sauce & Homemade Bread*

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem, kaparami i pomidorkami koktajlowymi z dressingiem truflowo-ziółowym. (160g) **46zł**

**Carpaccio von Rinderlende mit Rucola, Parmesankäse, Kapern, Cocktailtomaten, & Trüffel-Kräuter dressing**

*Beef Carpaccio with Rucola (arugula), parmesan cheese, capers, cherry tomatoes, & white truffle dressing*

Krewetki Black Tiger z chili, czosnkiem, pietruszką i winem, kończone brandy serwowane z tostem serowym (160g/5 szt) **46zł**

**Black Tigergarnelen mit Chilli, Knoblauch, Petersilie, Brandy/Wein Soße & Käsetoast**  
*Black Tiger shrimps with chile, garlic, parsley, in a Brandy/Wine sauce, served with cheese toast*

Carpaccio z buraków z serem pleśniowym i orzechami, oliwą truflową (300g) **39zł**

**Carpaccio von Rote Beete mit Blaukäse, Nüsse, & Trüffelöl**  
*Red Beet „Carpaccio” with blue cheese, nuts, & truffle oil*



### Zupy / Suppen / Soups

Domowy rosół z gęsi ze swojskim makaronem i kawałkami mięsa (250ml) **22zł**  
**Klare Gänseuppe mit hausgemachten Nudeln, Karotten, & Gänsefleisch**  
*Goose Broth (Soup) with Homemade Noodles, Carrots, Parsley & Goose meat*

Rybne „leczo” zakończone papryką, czosnkiem, na życzenie z pieczywem (250ml) **27zł**  
**Dorsch „Leczo” (Eintopf-Suppe) mit Hausbrot. Empfohlene lokale Spezialität!**  
*Baltic Cod “Leczo” (Stew-Soup) with homemade bread. A recommended local specialty!*

Zupa dnia (250ml) **27zł**  
**Tagessuppe**  
*Soup of the Day*

### Sałaty / Salaten / Salads

Sałata z wędzonym łososiem, jajkiem i serem pleśniowym zakończona sosem chrzanowym (350g) **47zł**  
**Salat mit geräuchertem Lachs, Eier, Schafskäse & Meerrettichcremsoße**  
*Tossed Salad with smoked salmon, eggs, goats cheese, & horseradish-cream Dressing*

Sałata z gęsi i filecikami pomarańczy z dressingiem cytrusowym, oprószona serem pleśniowym i prażonymi pestkami dyni (350g) **47zł**  
**Salat mit Gänsebrustscheiben und Zitrusdressing, Orangenscheiben, Blaukäse, & gerösteten Kürbiskernen**  
*Green Salad topped with goose breast slices, Blue cheese, orange, roasted pumpkin seeds, & citrus-lemon dressing*

Sałata z krewatkami, avocado zakończona orzeźwiającym dressingiem na bazie jogurtu naturalnego (350g) **47zł**  
**Salat mit Black Tigergarnelen, Avocado, Tomaten, & YogDressing**  
*Shrimp salad with avocado, tomato, & yoghurt dressing*

Klasyczna Sałata Ceasar (350g) **47zł**  
**“Ceaser” Salat –Classic mit gegrillter Hänchenbrust**  
*“Ceaser” Salad- Classic style with grilled chicken breast*

## Dania główne / Hauptspeisen / Main Courses Main Courses

**Filet z pstrąga źródlanego serwowany z sałatką ziemniaczaną ,z sosem holenderskim i sezonowymi warzywami. (400 g) 63zł**

**Saibling Forellefilet, paniert, (aus lokalem Fluss) mit Hollandaise Sauce, Gemüse der Saison & hausgemachter Kartoffelsalat**

*Brook Trout Fillet (local-Grabowa river) with Hollandaise sauce , seasonal vegetables & homemade potato salad*

**Zapiekany filet z dorsza z serem, imbirem, papryką serwowany z sałatką ziemniaczaną na zimno i mix zielonych sałat. (210g/200g) 63zł**

**Frisches Ostseedorschfilet, im Ofen gebacken mit Käse, delikat gewürzt mit Ingwer, Paprika, rotem Chilli, & Lorbeerblatt, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und einer grüner Salat**

*Filet of Cod, Oven Baked, topped with shredded cheese & delicately spiced with Ginger, Paprika, & Red Chile. Accompanied with homemade Potato Salad & tossed Green Salad*

**Wędzony łosoś na zimno, zatopiony w ciepłym sosie holenderskim na jaśminowym ryżu, podawany z zieloną sałatką 180g/110g/90g 63zł**

**Kaltgeräucherter Wildostseelachs auf Jasmin Reis, mit hausgemachter „Sauce Hollandaise“ und Salat (direkt vom örtlichen Fischerhafen und Räucherhammer)**

*Cold Smoked Baltic Wild Salmon on Jasmine Rice, topped with House-made Hollandaise Sauce & Served with a Tossed Green Salad (Direct from local fisher boats & Smokehouse)*

**Mix owoców morza na czarnym makaronie z sosem na bazie czosnku i białego wina. (300g/200g) 72zł**

**Meeresfrüchteplatte (Garnelen, Muscheln, & Jakobsmuscheln) mit schwarzen Nudeln & Knoblauch/ Wein Soße**

*Seafood Platter (Shrimp, Clams, & Scallops) with Black Pasta-Noodles & Garlic/wine sauce*

**Kotlet schabowy z kością z zasmażaną kapustą i purre ziemniaczanym (220g/150g/140g) 46zł**

**Paniertes Schweinekottlet, dazu gebratenen Kohl & Kräuterkartoffelpüree**

*Pork Chop with bone, accompanied by fried cabbage & herbal mashed potatoes*

**Zamkowe pierogi, nadziewane farszem z gęsi(5 x 90g) 45zł**

**Pierogi „Zamkowy Stil“ (Maultaschen) gefüllt mit Gänsefleisch**

*Traditional Polish Pierogi “Zamkowy Style” (Dough Pockets) filled with goose meat.*

**Grillowany duet z piersi kurczaka i warzyw, z orientalnym sosem podawany z placuszkami ziemniaczanymi 49zł**

**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet und Gemüse, mit orientalischer Soße auf Kartoffelpuffer**

*Grilled Chicken breast & vegetables with an oriental sauce, served with potato pancakes*

## Dania główne / Hauptspeisen / Main Courses

Confitowana pierś z gęsi z dodatkiem ziemniaczanym podawana z warzywami z sosem własnym 250/150/110g **66zł**

**Pommerische Gänsebrust-Confit mit Brombeer-Feigensoße, dazu Kartoffel Souffle, & Gemüse**

*Pomeranian Goose Breast "Confit", topped with Blackberry-Fig Sauce, served with mashed potatoes, gravy & vegetables*

Żeberka wieprzowe w sosie własnym z dodatkiem ziemniaczanym i sezonowymi warzywami 250/150/110g

**Schweinerippchen in Soße mit Kartoffeln und Gemüse der Saison** **62zł**

*Pork ribs in gravy with potato and seasonal vegetables*

Soczysty biefsztyk z polędwicy wołowej z domowym suflem i warzywami na maśle 119zł  
*Zależnie od stopnia wysmażenia: (190-230g/200g/110g)*

**Rinderfilet Steak mit Kräuterbutter, hausgemachten Kartoffel Souffle & Gemüse der Saison**

*Beef Filet Steak with Herbal butter, accompanied by House made potato Souffle & seasonal vegetables*

## Desery / Nachspeisen / Deserts

Nasze waniliowe lody z ciepłym sosem malinowym (120g) **27zł**

**Hausgemachte „Vanillekäsekucheneiscreme“ mit warmer Himbeersoße**

*House-made „Cheesecake-Vanilla“ Ice Cream, topped with Warm Raspberry Sauce*

Mus czekoladowy z owocami (100g) **27zł**

**Hausgemachte Schokoladencreme „Mousse“ mit Früchten & Pekan Nüssen**

*House-made Chocolate Cream Mousse (Whip) topped with fruit & Pecans*

Karmelizowane śliwki z naszymi lodami (150g) **27zł**

**Karmelisierte Pflaumen mit Vanilleeis**

*Carmalized Plums with Vanilla Ice Cream*

Deser dnia (150g) **29zł**

**Tagesdesert**

*Desert-of-the-Day*

O dania dnia , oraz o dania dla najmłodszych prosimy zapytać obsługę  
O dania i ciasto dnia prosimy zapytać obsługę.  
Organizujemy również imprezy okolicznościowe. Restauracja Zamkowy

**Nach den Tagesangeboten & Kindermenu fragen Sie bitte bei unseren Kellnern.  
Sollten Sie eine Veränderungen der Speisenzusammenstellung wünschen, sprechen  
Sie uns bitte an. Wir werden gerne auf ihre Wünsche eingehen.  
Wir veranstalten auch verschiedene Events.**

*For Daily Dinner Specials, Children's Menu, Soups and desserts, please ask the staff.  
Should any changes or substitutions be desired, please ask. We will be happy to accommodate your wishes!  
We also organize special events.*

#### **ALERGIE I NIETOLERANCJE POKARMOWE**

Przed złożeniem zamówienia należy poinformować obsługę o INDYWIDUALNYCH wymogach dietetycznych.

Wszystkie potrawy w karcie Zamkowego mogą zawierać alergeny .

**Alergeny :** seler, zboża zawierające gluten, skorupiaki, jajka, ryby, łubin, mleko, mięczaki, musztarda, orzechy, orzeszki, nasiona sezamu, soja, dwutlenek węgla.

#### **Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten:**

**Informieren Sie uns bitte vor der Bestellung über Ihre individuellen Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten .**

**Es ist möglich, dass unsre Speisen Nahrungsallergene enthalten.**

**Nahrungsallergene: Sellerie, Getreidesorten die Gluten enthalten, Muscheln, Eier, Fisch, Lupine, Milch, Weichtiere, Senf, Nüsse, Sesam, Soja, Kohlendioxid.**

#### *Allergies & Food Tolerance:*

*Before ordering, please inform us of any special INDIVIDUAL dietary requirements.*

*Dishes may contain allergens.*

*Allergens: celery, cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, lupine, milk, shellfish, mustard, walnuts, peanuts, sesame seeds, soy, carbon dioxide.*

**Polędwiczki wołowe z prażonymi orzechami Peacan i confitowaną czerwoną cebulą w sosie gorgonzola z talarkami i zieloną sałatką 200/150/110g **49zł****

**Rinderlende mit Gorgonzolasoße, Pekan Nüsse & rote Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln**

*Beef tenderloin slices topped with Gorgonzola sauce, roasted Peacan nuts, & red onion, served with fried potatos*

