



Startery / Vorspeisen / Appetizers

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

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, **46zł**
polecany jako dodatek ”Worcestershire” sos (160g)

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

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

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 **46zł**
serwowane z tostem serowym (160g/5 szt)

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) Klare Gänseuppe mit hausgemachten Nudeln, Karotten, & Gänsefleisch <i>Goose Broth (Soup) with Homemade Noodles, Carrots, Parsley & Goose meat</i>	22zł
Zupa dnia (250ml) Tagessuppe <i>Soup of the Day</i>	27zł

Sałaty / Salaten / Salads

Sałata z gęsi i filecikami pomarańczy z dressingiem cytrusowym, oprószona serem pleśniowym i prażonymi pestkami dyni (350g) Salat mit Gänsebrustscheiben und Zitrusdressing, Orangenscheiben, Blaukäse, & gerösteten Kürbiskernen <i>Green Salad topped with goose breast slices, Blue cheese, orange, roasted pumpkin seeds, & citrus-lemon dressing</i>	47zł
Sałata z krewatkami, avocado zakończona orzeźwiającym dresingiem na bazie jogurtu naturalnego (350g) Salat mit Black Tigergarnelen, Avocado, Tomaten, & YogDressing <i>Shrimp salad with avocado, tomato, & yoghurt dressing</i>	47zł
Klasyczna Sałata Ceasar (350g) "Ceaser" Salat –Classic mit gegrillter Hänchenbrust <i>"Ceaser" Salad- Classic style with grilled chicken breast</i>	47zł

Dania główne / Hauptspeisen / Main Courses Main Courses

- Filet z pstrąga źródlanego serwowany z czarny ryżem , sosem holenderskim i sezonowymi warzywami. (400 g) 63zł**
Saibling Forellefilet, paniert, (aus lokalem Fluss) mit Hollandaise Sauce, Gemüse der Saison & schwarzer Reis
Brook Trout Fillet (local-Grabowa river) with Hollandaise sauce , seasonal vegetables & black rice
- Zapiekaný 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, delikatale gewürzt mit Ingwer, Paprika, rotem Chili, & 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
- 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
- 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 51zł**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet und Gemüse, mit orientalischer Soße auf Kartoffelpuffer
Grilled Chicken breast & vegetables with an oriental sauce, served with potato pancakes
- Confitowana pierś z gęsi z dodatkiem ziemniaczanym podawana z warzywami z sosem konfiturowym 250/150/110g 66zł**
Pommerische Gänsebrust-Confit mit Brombeer-Feigensoße, dazu Kartoffelpuree & Gemüse
Pomeranian Goose Breast "Confit" , topped with Blackberry-Fig Sauce, served with mashed potatoes & vegetables
- Żeberka wieprzowe w sosie własnym z dodatkiem ziemniaczanym i sezonowymi warzywami 250/150/110g 62zł**
Schweinerippchen in Soße mit Kartoffeln und Gemüse der Saison
Pork ribs in gravy with potato and seasonal vegetables
- Soczysty befsztyk z polędwicy wołowej z domowymi frytkami i warzywami na maśle 119zł**
Zależnie od stopnia wysmażenia: (190-230g/200g/110g)
Rinderfilet Steak mit Kräuterbutter, hausgemachte Pommes & Gemüse der Saison
Beef Filet Steak with Herbal butter, accompanied by House made fries & 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

Karmelizowane śliwki z naszymi lodami (150g) 27zł
Karamelierte 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.

