



### **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) **52zł**

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

Carpaccio z gęsiny z rukolą , parmezanem , kaparami i pomidorkami koktajlowymi z dressingiem truflowo-ziolowym. (160g) **52zł**

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

*Carpaccio from Goose Breast 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) **52zł**

**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) **46zł**

**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) **26zł**  
**Klare Gänseuppe mit hausgemachten Nudeln, Karotten, & Gänsefleisch**  
*Goose Broth (Soup) with Homemade Noodles, Carrots, Parsley & Goose meat*
- Zupa dnia (250ml) **29zł**  
**Tagessuppe**  
*Soup of the Day*

### Sałaty / Salaten / Salads

- Sałata z gęsi i filecikami pomarańczy z dressingiem cytrusowym, oprószone serem pleśniowym i prażonymi pestkami dyni (350g) **53zł**  
**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 krewetkami, avocado zakończona orzeźwiającym dresingiem na bazie jogurtu naturalnego (350g) **56zł**  
**Salat mit Black Tigergarnelen, Avocado, Tomaten, & YogDressing**  
*Shrimp salad with avocado, tomato, & yoghurt dressing*
- Klasyczna Sałata Ceasar (350g) **53zł**  
**"Ceaser" Salat –Classic mit gegrillter Hähnchenbrust**  
*"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) **69zł**  
**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) **69zł****

**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*

**Mix owoców morza na czarnym makaronie z sosem na bazie czosnku i białego wina. (300g/200g) **77zł****

**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 **49zł****

**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 **69zł****

**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 puree ziemniaczanym i sezonowymi warzywami. 250/150/110g **68zł****

**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, 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) **29zł**  
**Hausgemachte „Vanillekäsekucheneiscreme“ mit warmer Himbeersoße**  
*House-made „Cheesecake-Vanilla“ Ice Cream, topped with Warm Raspberry Sauce*

Karmelizowane śliwki z naszymi lodami (150g) **29zł**  
**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.*

### **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 Nahrungsallegene enthalten.**

**Nahrungsallegene: 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.*