PRZYSTAWKI/VORSPEISEN/STARTERS

Śledzik z cebulą w aromatyzowanym oleju *Hering mit Zwiebel in aromatisieren Ol* *Herring in oil and onion*	*45,00 zł*
Tatar wołowy z cebulą i piklami *Rindertatar mit Zwiebel und Pickles* *Beef tartare with onion and pickles*	*64,00 zł*
Carpaccio wołowe *Rindercarpacio* *Beef carpacio*	*64,00 zł*
Krewetki na maśle na sałacie *Garnelen in Butter auf Salat* *Shrimp in butter served on lettuce*	*72,00 zł*
Pasztet z dziczyzny z dodatkiem żurawiny *na sosie tatarskim* *Wildpastete mit Cranberries auf Tatarsoße* *Game pâté with cranberries, served on a bed of tartar sauce*	*79.00 zł*

SAŁATKI/ SALATE/ SALADS

Sałatka z grillowanym kurczakiem/ serem feta ***55,00 zł***
sałata rzymska lub lodowa z sosem, grzankami i parmezanem
Römersalat oder Eisbergsalat mit Hähnchengrillfleisch und Cesaresosse, Crostini und Parmesankäse
Cesar salad with grilled chicken, croutons and parmasasn cheese

Sałatka rozmaitości ***49,00 zł***
Salat, Rucola, Kirschtomaten, Paprika, Eier, Mozzarella, geröstete Bohnen, Gartensauce
lettuce, arugula, cherry tomatoes, peppers, eggs, mozzarella, roasted beans, garden sauce

Sałatka z wątróbką na pomarańczach ***55,00 zł***
Salat, Rucola, Kirschtomaten, Gurken, Orange Leber, Mozzaarella, gerostete Bohnen, Gartensauce
Lettuce, arugula, cherry tomatoes peepers, orange, liver, mozzarella roasted beans, garden sauce

Sałatka z kiszonym boczniakiem, jajkiem i serem plesniowym ***62,00 zł***
Salat mit eingelegten Austernpilzen, Ei und Blauschimmelkäse
Salad with pickled oyster mushrooms, egg, and blue cheese

ZUPY/ SUPPEN/ SOUP

Królewski rosół z baranimi kołdunami	***36,00 zł***
Hühnerbrühe mit Koldunen (Nudelsuppe)	
Old Polish chicken soup with mutton dumplings	
Żurek z jajkiem i kiełbasą	***29,00 zł***
Mehlsuppe mit Ei und Wurst	
Sour soup with egg and sausage	
Krem z pomidorów	***24,00 zł***
Tomatensuupe	
Tomato soup	
Polewka Vivaldiego	***24,00 zł***
zupa od pory roku ku i humoru kucharza zależna	
Suppe, abhängig von der Jahreszeit und der Laune des Kochs	
soup dependent on the season and the chef's mood	
Grzybowa na borowikach	***38,00 zł***
Pilzsuppe mit Steinpilzen	
mushroom soup made with porcini mushrooms	
Flaczki z kiszonych boczniaków	***38,00 zł***
Suppe aus säuerlichen Austernpilzen	
Soup made from soured oyster mushrooms	
Krem warzywny z zieloną pietruszką i grzankami	***24,00 zł***
Gemüsecreme mit grüner Petersilie und Croutons	
Vegetable cream with parsley and croutons	

DANIA GŁÓWNE/ HAUPTGERICHTE/ MAIN COURSE

Filet drobiowy z pomidorami i mozzarellą *z frytkami na bukiecie warzyw sezonowych* *Hähnchenfilet mit Tomaten und Mozarella* *mit Pommes und Saisonsosse* *Chicken scallopini with tomatoes and* *mozzarella chesse* *with fries and seasonal vegetables*	*63,00 zł*
Wątróbka drobiowa z cebulą na plackach *ziemniaczanych* *Hühnerleber auf Kartoffelpuffer* *Chicken liver with onion and potato pancake*	*54,00 zł*
Klasyczny schabowy w panierce, *z ziemniakami i zasmażaną kapustą* *Traditionelles Schweinschnitzel im Brötchen,* *gebraten mit Schmalz, mit Kartoffeln* *und gebratenem Kohl* *Classic breaded pork chop, lard fried* *served with potatos and fried cabbagand*	*69,00 zł*
Filet z kaczki z kluseczkami *na warzywach grillowanych* *Entenfilet, Knódel mit Grillgemuse* *Duck fillet, noodles whit grilled vegetables*	*78,00 zł*

Pstrąg Kłodzki z pieca na bukiecie sałat ***65,00 zł***

podany z frytkami

Glatzer Forelle mit Rohkostplatte mit Französisch frites

Mix greens with oven baked local trout with french fries

Polędwiczki wieprzowe na kluskach ***73,00 zł***

w sosie kurkowym z surówką sezonową

Schweinelendchen auf Kartoffelnknödeln

in Pffiferlingsosse mit saisonalem salat

Pork sirolin on potato dumplinks

in chanterelle sauce with seasonal salad

Golonka pieczona w piwie serwowana ***69,00 zł***

z kapustą zasmażaną i ziemniakami

pieczonymi w rozmarynie

Eisbein gebacken im bier, serviert mit

gebratenem Kohl

Roasted pork knuckle in beer, served

with fried cabagge and potatoes

Żeberka na ostro pieczone w miodzie ***69,00 zł***

z frytkami i surówką sezonową

Würzige, in Honig gebackene Rippchen mit Pommes frites

Spicy honey-roasted pork ribs

served with fries and a seasonal side salad

PASTA I INNE DANIA

NUDEL UND ANDERE GERICHTE

PASTA AND OTHER DISHES

Spaghetti Carbonara/Bolognese	***49,00 zł***
Spaghetti Carbonara	
Spaghetti Carbonara	
Penne/Tagliatelle ze szpinakiem	***45,00 zł***
Penne/Tagliatelle mit Spinat	
Penne/Tagliatelle with spinach	
Pierożki faszerowane gęsiną	***54,00 zł***
Knödel mit Gans	
dumplings stuffed with goose	
Czosnkowe pierożki szpinakowe	***39,00 zł***
Knoblauch-Spinat-Knödel	
garlic spinach dumplings	
Panierowany ser z żurawiną na sałacie	***39,00 zł***
Gebratener panierter Käse mit	
Preiselbeersauce auf Salat	
Fried breaded chees with cranberry on lettuce	
Staropolskie pierożki z dziczyzną w żurawinowym sosie	***58,00 zł***
Altpolnische Teigtaschen mit Wildfleisch	
in Preiselbeersauce	
Old Polish-style dumplings with game meat	
in a cranberry sauce	

DESERY/ DESERT/
DESSERTS

Szarlotka na ciepło z lodami *Warmer Apfelkuchen mit Eis* *Warm apple pie with ice cream*	*32,00 zł*
Lody z gorącymi malinami *Eis mit heissen Himbeeren* *Ice cream with hot raspberries*	*35,00 zł*
Deser lodowy z owocami *Eisdesert mit Obst* *Ice cream dessert with fruit*	*28,00 zł*
Kremowe deserki *Cremige Desserts* *Crema desserts*	*20,00 zł*
Porcja ciasta *Eine Portion Kuchen aus der Schlossküche* *A portion of the cake from the palace kitchen*	*15,00 zł*

NAPOJE/

GETRÄNKE/
HOT AND COLD DRINKS

RICHMONT Tee/Tea		*12,00 zł*
Espresso		*15,00 zł*
Kawa / Kaffe / Coffee		*17,00 zł*
Cappucino		*19,00 zł*
Czekolada z bitą śmietaną		*28,00 zł*
Soki owocowe/Fruchtsäfte / Fruit juices	*250 ml*	*12,00 zł*
Woda / Wasser / Water	*300ml*	*12,00 zł*
Pepsi	*200ml*	*12,00 zł*
Mirinda / 7 up		
Tonic	*200 ml*	
Sok pomidorowy	*300 ml*	
Tomato juice		
Sok ze świeżych owoców	*250ml*	*22,00 zł*
Frischer Fruchtsaft		
Fresh fruit juice		
Kawa Mrożona	*200 ml*	*25,00 zł*
iced coffee		
Herbata zimowa	*200 ml*	*26,00 zł*
Winter tea		