Bałtycka

RESTAURANT

VORSPEISEN

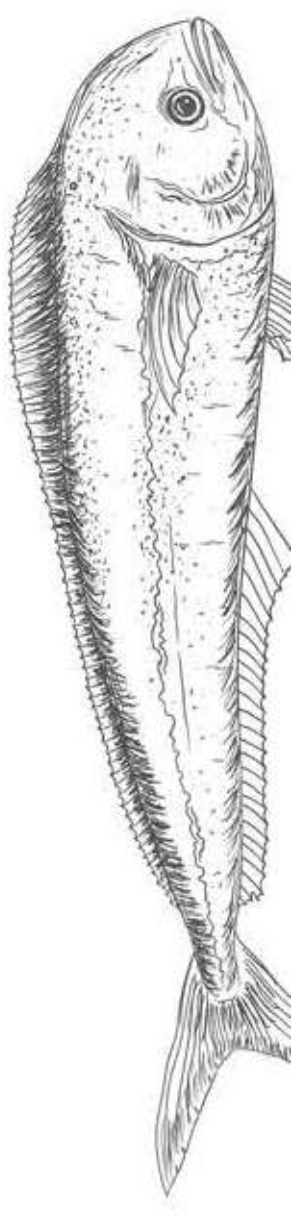
Baltischer Hering mariniert in Kastanienhonig, geröstetem Kaffee und Zitrussaft	37,-
Bresaola, scheiben vom lang gereiften Rinderfilet mit marinierten Pilzen, Pinienkernen und Bursztyn-Käse	49,-
Gebackenes Rote-Bete-Carpaccio mit gegrilltem Ziegenkäse, Rote-Bete-Mousse mit Bursztyn-Käse und Maracuja	39,-
Hausgemachtes Paprikasch serviert mit Brot	29,-

SUPPEN

Saison suppe von unserem Küchenchef	33,-
Baltische Lachs Fischsuppe auf Kaffirblättern und Curry	23,-

HAUPTGERICHTEN

Ostsee Kabeljau mit Flusskrebs Hals Sauce, junge Karotten und Broccoli auf Salaten mit Rotweinsauce	67,-
Schweinelende mit Knochen in Panko-Teig, dazu Bratkohl und Kartoffelpüree	59,-
Schwarze Tagliatelle mit Garnelen und Muscheln mit Babyspinat, Kirschtomaten, Peperoni und Bernsteinkäse	55,-
Polnisches Entenfilet auf jungem Karottenpüree mit Sanddorn, wildem Broccoli und Demi-Glace-Sauce	65,-
Schweinefilet in Pfifferling Sauce mit Kartoffeln Vierteln, Speckchips, Tomatensalsa, Maracuja und Mango	59,-
Sirloin Steak im Surf & Turf Style mit Garnelen in Panko auf Kartoffelpüree mit Meerrettich und eingelegten Kirschtomaten und Guacamole	110,-
Saisonales Gericht von unserem Küchenchef	67,-



Fragen Sie den Kellner nach dem Nachtisch

HEIßE GETRÄNKE

Espresso	12,-
Espresso Doppio	16,-
Espresso Macchiato	16,-
Americano	16,-
Cappucino	16,-
Latte	18,-
Irish Coffee	28,-
Bailey's Coffee	26,-
Tee	16,-

KALTE GETRÄNKE

Wasser still / sprudel	10,-/300 ml	18,-/700 ml
Frischer Saft		18,-/200 ml
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic, Cappy, Fuze Tea		10,-/250 ml
Hausgemachte Limonade		12,-/250 ml
Bier	10,-/300 ml	14,-/500 ml
Radler	10,-/300 ml	14,-/500 ml
Żywiec Porter		16,-/500 ml

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Virgin Mohito	22,-
Virgin Blue Lagoon	22,-
Virgin Pinacolada	22,-

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Aperol	30,-
Mohito	26,-
Campari	28,-
Gin Tonic	28,-
Cuba Libre	26,-
Margarita	28,-