



AQUAKULTURA

RESTAURACJA

AQUAKULTURA RESTAURANT

VORSPEISEN

Rindertatar 59 PLN

Serviert mit traditionellen Beilagen, Senf, hausgemachten Essiggurken, Butter und Brot

Allergene: 1, 2, 3, 4, 8

230 g

Gebratene Garnelen 48 PLN

Gedünstet in Weißwein mit Butter, Knoblauch, Chili und Petersilie, serviert mit Brot

Allergene: 2, 5, 10

250 g

SUPPEN

Fischsuppe 39 PLN

Aus eigener Zucht, serviert mit knusprigen Croutons

Allergene: 4, 13

500 ml

Tomatencremesuppe 30 PLN

Serviert mit Ziegenkäse, Olivenöl und knusprigen Croutons

Allergene: 2, 13

300 ml

Kalte Suppe 29 PLN

Aus Rübenblättern, Gurke und Dill, serviert mit Ei und eingelegtem Radieschen

Allergene: 1, 3

300 ml

Saisonale kalte Suppe

Fragen Sie das Personal nach dem heutigen Angebot

HAUPTGERICHTE

Podgorzynski-Karp 20 PLN

Gebraten mit Salsa aus Himbeertomaten und polnischen Kräutern, Pommes, einem kleinen bunten Salat oder Sauerkrautsalat

Allergene: 1, 2, 4

100 g

Gebratenes Zanderfilet 26 PLN

Paniert mit Kartoffelklößchen, gedünstet in Sauerampfer-Butter- und Kräutersoße, mit Rote Bete

Allergene: 1, 2, 3, 4, 13

100 g

Gebackene Forelle 21 PLN

Mit Kräuterbutter serviert, mit Pommes und einem kleinen bunten Salat oder Sauerkrautsalat

Allergene: 1, 2, 4

100 g

Gebackene Dorade 22 PLN

In Zitrusmarinade, mit Kräuterbutter serviert, mit Pommes und einem kleinen bunten Salat oder Sauerkrautsalat

Allergene: 1, 2, 4

100 g

Sous-vide-Entenbrust 69 PLN

Serviert auf gebratenen Kartoffelklößchen, mit gedünstetem Apfel, Honig, Butter, Demi-Glace und einer Mischung aus polnischen Kräutern

Allergene: 1, 2, 3, 8

450 g

Gegrillte Hähnchenbrust 59 PLN

Kartoffelkuchen mit Zucchini, bunter Salat, Olivenkräutersoße

Allergene: 1, 2, 3

450 g

Ragout von Gänsemägen 52 PLN

Und Butterpilze mit Sahne, serviert mit hausgemachten Liebstöckelklößchen

Allergene: 1, 2, 3, 8, 13

450 g

Gegrilltes Rinderfilet 129 PLN

Auf Gemüse-Stir-Fry, Kartoffel mit Quark, Demi-Glace-Sauce

Allergene: 2, 8, 13

500 g

MEHLSPEZIALITÄTEN**Wildpiroggen 54 PLN**

Mit Wacholder und Rosmarin, serviert mit gedünsteten Zwiebeln

Allergene: 1, 2, 3, 13

10 Stk / 350 g

Schwarze Pieroggen 54 PLN

Mit Podgórzyn-Karpfen, gebräunte Butter mit Thymian

Allergene: 1, 2, 3, 8, 13

10 Stk / 350 g

Liebstöckel-Klößchen 43 PLN

Gebraten mit Sahne und Pilzen

Allergene: 1, 2, 3, 8, 13

350 g

NUDELN**Dinkelnudeln 59 PLN**

Mit Rinderfilet und Waldpilzen in Sahnesoße

Allergene: 1, 2, 3, 8, 13

350 g

Tomatennudeln 55 PLN

Mit Ente und grünen Erbsen, in Sahne und Tom Yum Paste

Allergene: 1, 2, 3, 13

300 g

Reisnudeln 55 PLN

Mit Gemüse-Stir-Fry, in süßer Chili-Soße

Allergene: 1, 2, 3, 8, 13

300 g

Garnelen-Nudeln 59 PLN

Grüne Tagliatelle mit Garnelen, gedünstet in Weißwein mit Knoblauch und Chili

Allergene: 1, 2, 5, 10

350 g

SALATE**Karamellierter Ziegenkäse 49 PLN**

Auf einem Bett aus Salaten, Früchten und Zitrusfrüchten, Honig-Nuss-Vinaigrette, knusprige Croutons

Allergene: 2, 6, 11

250 g

Gegrillte Hähnchenbrust 47 PLN

Brotcroutons, Römersalat, Caesar-Dressing

Allergene: 1, 2, 3, 4, 11

300 g

Eingelegte Gemüse 45 PLN

Auf einem Bett aus Salaten, Früchten und Zitrusfrüchten, Vinaigrette-Dressing, knusprige Croutons

Allergene: 1

300 g

FÜR DIE JÜNGSTEN**Hähnchenfinger 32 PLN**

In knuspriger Panade, Pommes und ein kleiner bunter Salat

Allergene: 1, 2, 3, 11

250 g

Tomatencremesuppe 28 PLN

Mit Klößchen

Allergene: 1, 2, 3, 13

300 ml

Penne-Nudeln 28 PLN

In Tomatensoße

Allergene: 1, 2, 3, 13

300 g

BEILAGEN

Pommes Frites 15 PLN
200 g

Kartoffel mit Quark 19 PLN
300 g

Kleiner bunter Salat 19 PLN
150 g

Kartoffelkuchen mit Zucchini 18 PLN
200 g

Hausbrot 9 PLN
50 g

Knoblauchbutter 6 PLN
40 g

Sauerkrautsalat 12 PLN
100 g

DESSERTS

Glutenfreier Kuchen 30 PLN
Zehnschichtiger Schokoladenkuchen, Rosmarineis, Earl Grey Schaum
150 g

Creme Brulee 30 PLN
Saisonale Früchte
150 g

Bisquitrolle mit Früchten 30 PLN
Mit Mascarpone und Schokolade
150 g

New York Käsekuchen 30 PLN
Saisonale Früchte, Schokoladenkrümel
150 g

HAUSWEIN

Cantina della Valle Vino Bianco
15 PLN | 39 PLN | 59 PLN
Land: Italien - Region: Apulien - Trauben: Trebbiano, Garganega, Verduzo
Delikat trocken

Cantina della Valle Vino Rosso
15 PLN | 39 PLN | 59 PLN
Land: Italien - Region: Apulien - Trauben: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Delikat trocken

SEKT

Brut Cuvee Spumante Millesimato

18 PLN | 59 PLN

Land: Italien - Region: Venetien - Treviso DOC - Rebsortenmischung

Dirupo Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut

150 PLN

Land: Italien - Region: Valdobbiadene DOCG - Rebsorte: Glera

Champagne Lanson Black Label Brut NV

330 PLN

Land: Frankreich - Region: Champagne ACC - Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

ROTWEINE

Conde Jose Reserva Privada Carmenere

82 PLN

Land: Chile - Region: Colchagua Valley - Rebsorten: Carmenere, Merlot - Trocken

Primitivo Susumaniello Salento IGT

90 PLN

Land: Apulien - Region: Salento - Rebsorte: Primitivo, Susumaniello - Trocken

WEISSWEINE

Arenile Pinot Grigio IGT

80 PLN

Land: Italien - Region: Abruzzen - Ripa Teatina (Chieti) - Rebsorte: Pinot Grigio - Trocken

Graf Johann IV Riesling Trocken

90 PLN

Land: Deutschland - Region: Rheingau - Rebsorte: Riesling - Halbtrocken

Nau Mai Sauvignon Blanc

120 PLN

Land: Neuseeland - Region: Marlborough - Rebsorte: Sauvignon Blanc - Trocken

ROSEWEINE

Rose D'Anjou Marcel Martin

18 PLN | 75 PLN

Land: Frankreich - Region: Loiretal - Rebsorten: Cabernet Franc, Grolleau - Halbtrocken

DRINKS UND COCKTAILS

Aquakultura

32 PLN | 180 ml

Carlo Alberto Bianco Wermut, Gin, Blue Curacao, Limettensaft, Zuckersirup

Mojito

30 PLN | 300 ml

Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Sodawasser

Aperol Spritz

30 PLN | 300 ml

Aperol, Sekt, Sodawasser

Limoncello Spritz

30 PLN | 300 ml

Limoncello, Sekt, Sodawasser

Cuba Libre

27 PLN | 300 ml

Rum, Cola, Limette

Pinacolada

32 PLN | 450 ml

Rum, Ananaspüree, Kokossirup, Milch

Whisky Sour

29 PLN | 220 ml

Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß

Bier Cocktail Fresh

30 PLN | 400 ml

Brooklyn Bier, Bacardi, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze

Bier Cocktail Aperol

30 PLN | 380 ml

Brooklyn, Aperol, Orangensaft

ALKOHOLFREIE SPEZIALITÄTEN**Mojito Fresh**

25 PLN | 300 ml

Limette, Minze, Rohrzucker, Sodawasser

Frucht Aqua

22 PLN | 450 ml

Frische Orange, Zitrone, Limette, Sodawasser, Rohrzucker, Aromasirup

Pinacolada Zero

25 PLN | 450 ml

Ananaspüree, Kokossirup, Milch

Bier Cocktail

25 PLN | 500 ml

Alkoholfreies Bier, Svijany 0,5%, Früchte, Aromasirup

Wassermelonen-Fizz

25 PLN | 450 ml

Wassermelonensirup, Sodawasser, Zitrone

Aperol Spritz

27 PLN | 300 ml

Aperol 0%, Orange Spritz Sirup, Tonic

Limoncello Spritz

27 PLN | 300 ml

Limoncello 0%, Tonic, Sodawasser

GETRÄNKE**Hausgemachte Limonade**

19 PLN | 42 PLN

40 ml Zitronensaft, 40 ml Zuckersirup, 40 ml Orangensaft

Eistee Grüner Tee

19 PLN | 42 PLN

Bubble Limonade

25 PLN | 49 PLN

40 ml Zitronensaft, 40 ml Zuckersirup, 40 ml Orangensaft, Crazy Bubble Kugeln

Bubble Tea Limonade

25 PLN | 49 PLN

Grüner Tee, Aromasirup, Crazy Bubble Kugeln

Waldfrüchte-Eistee

25 PLN | 460 ml

Waldfrüchte, 30 ml Mangosirup, 30 ml Zitronensaft

Saft

12 PLN | 300 ml

Orange, Ananas, Schwarze Johannisbeere, Apfel

Tomatensaft

12 PLN | 300 ml

Wasser

9 PLN | 330 ml

Sprudelnd, still

Wasser

15 PLN | 700 ml

Sprudelnd, still

Tonic Kinley

12 PLN | 250 ml

Cola

12 PLN | 250 ml

Cola Zero

12 PLN | 250 ml

BIER

Blanc
18 PLN

Brooklyn Pilsner
16 PLN

Zatecky
20 PLN

Grimbergen
20 PLN

KAFFEE

Schwarzer Kaffee
14 PLN | 200 ml

Weißer Kaffee
15 PLN | 200 ml

Espresso
11 PLN | 30 ml

Espresso mit Tonic und Grapefruitsaft
21 PLN | 250 ml

Espresso Doppio
15 PLN | 60 ml

Espresso Macchiato
15 PLN | 60 ml

Cappuccino
16 PLN | 200 ml

Latte Macchiato
18 PLN | 250 ml

Eiskaffee
18 PLN | 250 ml

Getreide-Latte
15 PLN | 250 ml

Sirup
3 PLN | 20 ml
Karamell, Französische Vanille, Schokolade

FÜR KALTE TAGE

Glühwein Rot
29 PLN | 250 ml
Mit Orange, Nelken und Sternanis

Glühwein Weiß

29 PLN | 250 ml

Mit Honig und Ingwer

Heiße Schokolade

25 PLN | 250 ml

Mit Marshmallows

Ingwertee

29 PLN | 250 ml

Hot Apple Toddy

30 PLN | 250 ml

50 ml Whisky, Apfelsaft, Honig, Wasser, Zitronensaft

TEE**Richmount Tees**

19 PLN | 400 ml

English Breakfast, Ceylon, Earl Grey, Gunpowder Green, Jasmin, Minze, Green Cherry, White Pearl of Fujian, Waldfrüchte, Mexican Dream, Pfirsich-Zitrone, Himbeer-Birne, Erdbeere

Vanilla Matcha Frappe

22 PLN | 300 ml

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Kuhmilchproteine
3. Eier
4. Fisch
5. Krebstiere
6. Nüsse
7. Erdnüsse
8. Soja
9. Sesam
10. Senf
11. Schwefeldioxid und Sulfite
12. Sellerie
13. Weichtiere

(8) - Vegetarisches Gericht

(©) - Glutenfreies Gericht