



Przystawki / Starters / Vorspeisen

Tatar wołowy, kiszzone pomidory, piklowany burak, marynowany borowik, żółtko. 38PLN

Rindertatar, eingelegte Tomaten, eingelegte Rote Bete, marinierte Steinpilze, Eigelb.

Beef steak tartar, tomatoes in brine, beetroot in brine, marinated boletus, egg yolk.

Tatar z łososia Jurajskiego, ogórek kołobrzeski, jajko przepiórcze, oliwa porowa, wędzona ikra . 34PLN

Jurassic salmon steak tartar, Kołobrzeg`s cucumber, quail egg, leek-flavored olive oil, smoked one.

Jurassic Lachstartar, Kolberger gurke, Wachtelei, Lauchol, geraucherter Fischrogen.

Carpacio z jelenia, majonez kaparowy, burak, pistacja, rucola, wędzone wrzeciono. 48PLN

Deer carpacio, caper mayonnaise, beet, pistachio, arugula, strips of smoked cheese.

Hirschcarpacio, Kapermayonnaise, Rote Bete, Pistazien, Rucola, geraucherte Kase .

Śledź, pieczony burak, chrzan, ogórek kołobrzeski, olej z wędzonych warzyw. 28PLN

Herring, roasted beetroot, horseradish, Kołobrzeg`s cucumber, smoked vegetable oil.

Hering, gebratene Rote Bete, Meerrettich, Kolberger Gurke, Ol aus gerauchertem Gemuse.

Ostrygi zapiekane, szpinak, ser talegio, panco . 54PLN

Baked oysters, spinach, talegio cheese, panco.

Überbackene Jakobmuscheln, Spinat, talegio Kase, Panko.



Sałatki / Salad / Salate

Mix sałat, marynowany łosoś, mango, owoce granatu, pomarańcz, sezam. **32PLN**

Salad mix, marinated salmon, mango, pomegranate, orange, sesame.

Salat mix, marinierter Lachs, Mango, Frucht des Granatapfels, Orange, Sesam.

Mix sałat, wołowina dojrzewająca, figi, kozi ser, orzeszki Pini. **36PLN**

Salad mix, matured beef, figs, goat cheese, pine nuts.

Salat mix, gereiftes Rindfleisch, Feigen, Ziegenkäse, Pinienkerne.

Zupy / Soup / Suppe,

Dynia, mleko kokosowe, chili, kolendra, mango, przegrzebka. **28PLN**

Pumpkin, coconut milk, chili, coriander, mango, scallop.

Kurbis, Kokosmilch, Chili, Koriander, Mango, Jakobsmuschel.

Rosół z wiejskiej kury, makaron domowy. **22PLN**

Chicken soup, homemade pasta.

Huhnersuppenbrühe, hausgemachte Pasta.

Zupa z ryb bałtyckich, pomidory, kwaśna śmietana. **28PLN**

Baltic fish soup, tomato, sour cream.

Suppe aus regionalen Baltischen fischen, Tomaten, Sauerrahm.

Czarnina, konfitowane żołądki, susz owocowy, szare kluski . **26PLN**

Black soup, comfit made from goose stomachs , dried fruit, gray dumplings.

Schwarze Suppe, gepökelte Magen, getrocknete Früchte, graue Knodel.



Makarony / Pasta / Nudeln

- Ravioli z gęsiną i agrestem, sos z kasztanów, białe wino, świeże zioła.** 38PLN
Pumpkin gnocchi, porcini mushroom sauce, thyme, pumpkin oil.
Kürbisgnocchi, Steinpilzensoße, Thymian, Kürbisöl.
- Gnocchi grzybowe nadziewane golonką, świeże zioła, parmezan.** 38PLN
Mushroom gnocchi stuffed with knuckle of pork, fresh herbs, Parmesan.
Pilzgnocchi mit gefulltem Eisbein, frische Kräuter, Parmesan.
- Gnocchi dyniowe z sosem borowikowym.** 34PLN
Pumpkin gnocchi with boletus sauce.
Kurbisgnocchi mit Steinpilzsoße.

Dania rybne/Fish dishes/Fischgerichte

- Łosoś Jurajski, pasternak z wanilią, pieczony bakłażan, dzikie zioła, olej pomidorowy.** 58PLN
Jurassic salmon, parsnip with vanilla , roasted eggplant, wild herbs, tomato oil.
Jurassic Lachs, Pastinake mit Vanille, gebratene Aubergine, wilde Kräuter, Tomatenöl.
- Polędwica z dorsza, skorzonera, mus z pieczonych jabłek, marchew, wędzona śmietana.** 56PLN
Cod loin, black oyster plant, baked apple mouse, carrot, smoked cream.
Dorschfilet, Schwarzwurzel, Mousse aus gebackenen Äpfeln, Karotte, geraucherte Sahne.
- Zębacz, sos homarowy, soczewica beluga, sałatka z jarmużu i brukselki.** 76PLN
Rock salmon, lobster sauce, beluga lentils, salad with kale and Brussels sprouts.
Seewolf, Hummersosse , Belugalinsen, Salat mit Grünkohl und Rosenkohl.
- Krewetki, ośmiornica, przegrzebka, batat i pasternak.** 96PLN
Shrimp, octopus, scallop, sweet potato and parsnips.
Garnelen, Tintenfisch, Jakobmuschel, Susskartoffel und Pastinake.
- Homar, masło czosnkowe, grzanki, sos holenderski.** 290PLN
Lobster, garlic butter, toast, Dutch sauce.
Hummer, Knoblauchbutter, Croutons, Sauce Hollandaise.



Dania mięsne / Meat dishes / Fleischgerichte

- Kaczka, cydr jabłkowy, kapusta czerwona, kluski z serem i figą, 68PLN**
sos wiśniowy z rumem.
Duck, apple cider, red cabbage, dumplings with cheese and figs, cherry sauce with rum.
Ente, Apfelwein, Rotkohl, Knodel mit Kase und Feige, Kirschsosse mit Rum.
- Kapłon zachodnio-pomorski, puree ziemniaczano-chrzanowe, 64PLN**
marchew, pasternak, fasolka szparagowa.
West Pomerania style capon, horseradish potato puree, carrot, parsnip, green beans.
Westpommern Kapaun, Kartoffel-Meerrettich puree, Karotte, Pastinaken, grüne Bohnen.
- Comber z jelenia, topinambur, karmelizowana dynia, marchewka, 78PLN**
borowik, sos z jeżyn.
Deer saddle, Jerusalem artichoke, caramelized pumpkin, carrot, boletus, blackberry sauce.
Hirschrucken, Topinambur, karamellisierter Kurbis, Karotte, Steinpilze, Brombeersauce.
- Żeberka Iberico, puree z kasztanów, liście brukselki, marynowane cebulki, 62PLN**
ziemniak truflowy, sos porto.
Iberico ribs, chestnut puree, Brussels sprouts leaves, pickled onion, truffle potato, port wine sauce.
Iberisches Rippchen, Kastanienpuree, Rosenkohlblatt, marinierte Zwiebel, Truffelkartoffel, Portosauce.
- Antrykot wołowy, ziemniak au gratin, sos pieprzowy, sałata z oliwą truflową. 140PLN**
Beef entrecote steak, potato au gratin, pepper sauce, salad with truffle oil.
Rinder Entrecote, gratinierte Kartoffel, Pfeffersauce, Salat mit Truffelöl.
- Stek z polędwicy wołowej, warzywno-grzybowe ratatuille, 86PLN**
sos z fermentowanego czosnku.
Beef loin steak, vegetable and mushroom ratatouille, fermented garlic sauce.
Rindlendensteak, Gemüse-Pilz Ratatouille, fermentierte Knoblauchsauce.



Desery / Desserts / Dessert

Gruszka, biała czekolada, rozmaryn. Pear, white chocolate, rosemary. <i>Birne, weisse Schokolade, Rosmarin.</i>	24PLN
Brownie, krem z orzechów laskowych, lody z owoców leśnych. Brownie, hazelnuts cream, ice cream from forest fruits. <i>Brownie, Haselnusscreme, Eis und Waldfruchten.</i>	24PLN
Pistacjowy krem brulle, konfitura z czarnej porzeczki. Pistachio crème brulle, blackcurrant jam. <i>Pistaziencreme brulee , Johannisbeerkonfiture.</i>	28PLN
Sernik z koziego sera, sos rozmarynowo-karmelowy, lody dyniowo pomarańczowe. Cheesecake from goat cheese, rosemary-caramel sauce, pumpkin orange ice cream. <i>Kasekuchen aus Ziegenkase, Rosmarin-Karamell-Sauce, Eis aus Kurbis und Orange.</i>	28PLN

La Maison Restaurant