



Startery / Vorspeisen / Appetizers

Słynne „Rügenwalder Teewurst” Metka która powstała w Darłowie, serwowana ze swojskim pieczywem (150g) **39zł**

Original „Rügenwalder Teewurst” Grob & Fein mit hausgemachtem Brot
Original World Famous “Rügenwalder Teewurst” Coarse & Fine, with Homemade bread

Tatar z polędwiczek gęsich z owocami granatu, cebulką i ogórkiem, polecany jako dodatek „Worcestershire” sos (160g) **41zł**

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

Plastry wędzonego łososia z sosem chrzanowym (150g) **41zł**

Kaltgeräucherter Wildostseelachs mit Meerrettichcremesoße & hausgemachtem Brot
Cold Smoked Baltic Wild Salmon, Horseradish Cream Sauce & Homemade Bread

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem, kaparami i pomidorkami koktajlowymi z dressingiem truflowo-ziółowym. (160g) **41zł**

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

Beef Carpaccio 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) **41zł**

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) **32zł**

Carpaccio von Rote Beete mit Blaukäse, Nüsse, & Trüffeloel
Red Beet „Carpaccio” with blue cheese, nuts, & truffle oil



Zupy / Suppen / Soups

Domowy rosół z gęsi ze swojskim makaronem i kawałkami mięsa (250ml) **19zł**
Klare Gänsesuppe mit hausgemachten Nudeln, Karotten, & Gänsefleisch
Goose Broth (Soup) with Homemade Noodles, Carrots, Parsley & Goose meat

Rybne „leczo” zakończone papryką, czosnkiem, na życzenie z pieczywem (250ml) **23zł**
Dorsch „Leczo” (Eintopf-Suppe) mit Hausbrot. Empfohlene lokale Spezialität!
Baltic Cod “Leczo” (Stew-Soup) with homemade bread. A recommended local specialty!

Zupa dnia (250ml) **23zł**
Tagessuppe
Soup of the Day

Sałaty / Salaten / Salads

Sałata z wędzonym łososiem, jajkiem i serem pleśniowym zakończona sosem chrzanowym (350g) **42zł**
Salat mit geräuchertem Lachs, Eier, Schafskäse & Meerrettichcremsoße
Tossed Salad with smoked salmon, eggs, goats cheese, & horseradish-cream Dressing

Sałata z gęsi i filecikami pomarańczy z dressingiem cytrusowym, oprószona serem pleśniowym i prażonymi pestkami dyni (350g) **42zł**
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 krewatkami, avocado zakończona orzeźwiającym dresingiem na bazie jogurtu naturalnego (350g) **42zł**
Salat mit Black Tigergarnelen, Avocado, Tomaten, & YogDressing
Shrimp salad with avocado, tomato, & yoghurt dressing

Klasyczna Sałata Ceasar (350g) **42zł**
“Ceaser” Salat –Classic mit gegrillter Hähnchenbrust
“Ceaser” Salad- Classic style with grilled chicken breast

Dania główne / Hauptspeisen / Main Courses Main Courses

Filet z pstrąga źródłanego serwowany z sałatką ziemniaczaną ,z sosem holenderskim i sezonowymi warzywami. (400 g) 59zł

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) 59zł

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

Wędzony łosoś na zimno, zatopiony w ciepłym sosie holenderskim na jaśminowym ryżu, podawany z zieloną sałatką 180g/110g/90g 59zł

Kaltgeräucherter Wildostseelachs auf Jasmin Reis, mit hausgemachter „Sauce Hollandaise“ und Salat (direkt vom örtlichen Fischerhafen und Räucherammer)

Cold Smoked Baltic Wild Salmon on Jasmine Rice, topped with House-made Hollandaise Sauce & Served with a Tossed Green Salad (Direct from local fisher boats & Smokehouse)

Mix owoców morza na czarnym makaronie z sosem na bazie czosnku i białego wina. (300g/200g) 69zł

Meeresfrüchteplatte (Garnelen, Muscheln, & Jakobsmuscheln) mit schwarzen Nudeln & Knoblauch/ Wein Soße

Seafood Platter (Shrimp, Clams, & Scallops) with Black Pasta-Noodles & Garlic/wine sauce

Kotlet schabowy z kością z zasmażaną kapustą i purre ziemniaczanym (220g/150g/140g) 43zł

Paniertes Schweinekottlet, dazu gebratenen Kohl & Kräuterkartoffelpüree

Pork Chop with bone, accompanied by fried cabbage & herbal mashed potatoes

Zamkowe pierogi, nadziewane farszem z gęsi(4 x 90g) 39zł

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 42zł

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet und Gemüse, mit orientalischer Soße auf Kartoffelpuffer

Grilled Chicken breast & vegetables with an oriental sauce, served with potato pancakes

Dania główne / Hauptspeisen / Main Courses

- Confitowana pierś z gęsi z dodatkiem ziemniaczanym podawana z warzywami z sosem własnym** **62zł**
250/150/110g
Pommerische Gänsebrust-Confit mit Brombeer-Feigensoße, dazu Kartoffel Souffle, & Gemüse
Pomeranian Goose Breast "Confit", topped with Blackberry-Fig Sauce, served with mashed potatoes, gravy & vegetables
- Żeberka wieprzowe w sosie własnym z dodatkiem ziemniaczanym i sezonowymi warzywami**
250/150/110g
Schweinerippchen in Soße mit Kartoffeln und Gemüse der Saison **59zł**
Pork ribs in gravy with potato and seasonal vegetables
- Soczysty biefszyk z polędwicy wołowej z domowym suflem i warzywami na maśle** **109zł**
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)** **24zł**
Hausgemachte „Vanillekäsekucheneiscreme“ mit warmer Himbeersoße
House-made „Cheesecake-Vanilla“ Ice Cream, topped with Warm Raspberry Sauce
- Mus czekoladowy z owocami (100g)** **24zł**
Hausgemachte Schokoladencreme „Mousse“ mit Früchten & Pekan Nüssen
House-made Chocolate Cream Mousse (Whip) topped with fruit & Pecans
- Karmelizowane śliwki z naszymi lodami (150g)** **24zł**
Karmelisierte Pflaumen mit Vanilleeis
Carmalized Plums with Vanilla Ice Cream
- Deser dnia (150g)** **27zł**
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 Nahrungsallergene enthalten.

Nahrungsallergene: 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.