



Startery / Vorspeisen / Appetizers

Słynne „Rügenwalder Teewurst” Metka która powstała w Darłowie, serwowana ze swojskim pieczywem (150g) **29zł**
Original „Rügenwalder Teewurst” Grob & Fein mit hausgemachtem Brot
Original World Famous “Rügenwalder Teewurst” Coarse & Fine, with Homemade bread

Tatar z polędwiczek gęsi z owocami granatu, cebulką i ogórkiem, polecany jako dodatek ”Worcestershire” sos (160g) **29zł**
Marinierte Gänsebrust „Tatar” mit Zwiebeln, Essiggurken, & Granatapfelkernen
Marinated Goose Breast “Tatar” with onion, pickle & granat fruit seeds

Plastry wędzonego łososa z sosem chrzanowym (150g) **29zł**
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) **29zł**
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) **29zł**
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) **26zł**
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) 15zł
Klare Gänseesuppe 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) 17zł
Dorsch „Leczo” (Eintopf-Suppe) mit Hausbrot. Empfohlene lokale Spezialität!
Baltic Cod “Leczo” (Stew-Soup) with homemade bread. A recommended local specialty!

Zupa dnia (250ml) 17zł
Tagessuppe
Soup of the Day

Sałaty / Salaten / Salads

Sałata z wędzonym łososiem, jajkiem i serem pleśniowym zakończona sosem chrzanowym (350g) 35zł
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) 35zł
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 dressingiem na bazie mleka kokosowego (350g) 35zł
Salat mit Black Tigergarnelen, Avocado, Tomaten, & Kokosmilch Dressing
Shrimp salad with avocado, tomato, & coconut milk dressing

Klasyczna Sałata Ceasar (350g) 32zł
“Ceaser” Salat –Classic mit gegrillter Hähnchenbrust
“Ceaser” Salad- Classic style with grilled chicken breast



Dania główne / Hauptspeisen / Main Courses Main Courses

Filet z pstrąga źródlanego serwowany z sałatką ziemniaczaną ,z sosem holenderskim 49zł
i sezonowymi warzywami. (400 g)

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 45zł
ziemniaczaną na zimno i mix zielonych sałat. (210g/200g)

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 49zł
na jaśminowym ryżu, podawany z zieloną sałatką 180g/110g/90g

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

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 59zł
wina. (300g/200g)

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 **34zł**
(220g/ 150g/ 140g)

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) **32zł**

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 **34zł**
podawany z placuszkami ziemniaczanymi

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 **49zł**
sosem własnym 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

Polędwiczki wołowe z prażonymi orzechami Peacan i confitowana **49zł**
czerwoną cebulą w sosie gorgonzola z talarkami i zieloną sałatką 200/150/110g

Rinderlende mit Gorgonzolasoße, Pekan Nüsse & rote Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
Beef tenderloin slices topped with Gorgonzola sauce, roasted Peacan nuts, & red onion, served with fried potatoes



Soczysty befsztyk z polędwicy wołowej z domowym suflem i warzywami na maśle **94zł**
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) **17zł**
Hausgemachte „Vanillekäsekucheneiscreme“ mit warmer Himbeersoße
House-made „Cheesecake-Vanilla“ Ice Cream, topped with Warm Raspberry Sauce

Mus czekoladowy z owocami (100g) **17zł**
Hausgemachte Schokoladencreme „Mousse“ mit Früchten & Pekan Nüssen
House-made Chocolate Cream Mousse (Whip) topped with fruit & Pecans

Karmelizowane śliwki z naszymi lodami (150g) **17zł**
Karmelisierte Pflaumen mit Vanilleeis
Carmalized Plums with Vanilla Ice Cream

Deser dnia (150g) **17zł**
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.