



Startery / Vorspeisen / Appetizers

Słynne „Rugenwalder Teewurst” Metka która powstała w Darłowie, serwowana ze swojskim pieczywem (150g) **32zł**

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) **36zł**

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

Plastry wędzonego łososia z sosem chrzanowym (150g) **32zł**

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) **32zł**

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) **36zł**

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, & Trüffelöl
Red Beet „Carpaccio” with blue cheese, nuts, & truffle oil



Zupy / Suppen / Soups

Domowy rosół z gęsi ze swojskim makaronem i kawałkami mięsa (250ml) **17zł**
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) **19zł**
Dorsch „Leczo” (Eintopf-Suppe) mit Hausbrot. Empfohlene lokale Spezialität!
Baltic Cod “Leczo” (Stew-Soup) with homemade bread. A recommended local specialty!

Zupa dnia (250ml) **19zł**
Tagessuppe
Soup of the Day

Sałaty / Salaten / Salads

Sałata z wędzonym łososiem, jajkiem i serem pleśniowym zakończona sosem chrzanowym (350g) **37zł**
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, oprószone serem pleśniowym i prażonymi pestkami dyni (350g) **37zł**
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 mleka kokosowego (350g) **38zł**
Salat mit Black Tigergarnelen, Avocado, Tomaten, & Kokosmilch Dressing
Shrimp salad with avocado, tomato, & coconut milk dressing

Klasyczna Sałata Ceasar (350g) **35zł**
“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 51zł
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

Zapiekaný filet z dorsza z serem, imbirem, papryką serwowany z sałatką 51zł
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 51zł
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 62zł
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 37zł
(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) 35zł

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 37zł
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 sosem własnym 250/150/110g **54zł**

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 **51zł**

Pork ribs in gravy with potato and seasonal vegetables

Soczysty biefszyk z polędwicy wołowej z domowym suflem i warzywami na maśle **97zł**
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) **19zł**

Hausgemachte „Vanillekäsekucheneiscreme“ mit warmer Himbeersoße

House-made „Cheesecake-Vanilla“ Ice Cream, topped with Warm Raspberry Sauce

Mus czekoladowy z owocami (100g) **19zł**

Hausgemachte Schokoladencreme „Mousse“ mit Früchten & Pekan Nüssen

House-made Chocolate Cream Mousse (Whip) topped with fruit & Pecans

Karmelizowane śliwki z naszymi lodami (150g) **19zł**

Karmelisierte Pflaumen mit Vanilleeis

Carmalized Plums with Vanilla Ice Cream

Deser dnia (150g) **19zł**

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.

Poładwiczki wołowe z prażonymi orzechami Peacan i confitowaną czerwoną cebulą w sosie gorgonzola z talarkami i zieloną sałatką 200/150/110g 49zł
Rinderlende mit Gorgonzolasoße, Pekan Nüsse & rote Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
Beef tenderloin slices topped with Gorgonzola sauce, roasted Peacan nuts, & red onion, served with fried potatos

