

RESTAURANT ZIELONA

SAISONALES MENÜ



Vorspeise:

KOMPOSITION
AUS KAREMELLISIERTER
LEBER MIT MARONEN
IN BUTTER- KIRSCHSAUCE

Zutaten:

Leber 100 g, Blätterteig, Haselnussirup, Erdbeer-Kirsch-Konzentrat, Limette, Mayonnaise, Wasabi-Meerrettich, Butter, frische Himbeeren

Allergene:

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12

170 g

40 PLN

Suppe:

ZARTE KARTOFFELCREMESUPPE
MIT GERÄUCHERTEM SPECK
UND TOPINAMBUR-CHIPS

Zutaten:

Kartoffeln 75g, geräucherter Speck 50g,
Zwiebel 30g, Topinambur 20g, Sahne 30% 20g,
Kürbiskerne, Knoblauch

Allergene:

1, 5, 6, 7, 10, 12

350 ml

20 PLN



Hauptgericht:

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN
IN LEBKUCHENSAUCE
MIT KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE

Zutaten:

Rinderbäckchen 180g, Kartoffeln 160g,
Grünkohl 25g, Karotten 20g, Sellerie 20g,
Petersilienwurzel 20g, Grünkohl 25g, Radi-
eschen, Rotwein, Pistazien, Butter, rote Zwiebel

Allergene:

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

390 g

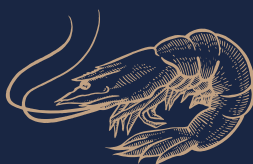
68 PLN





Alergeny

1 - gluten, 2 - krebstiere, 3 - eier,
4 - fische, 5 - soja, 6 - milch, 7 - nüsse
8 - selerie, 9 - senf, 10 - sesam
11 - sulfate, 12 - lupinen



Hotel Golebiewski
WISŁA