

art

restauracja i kawiarnia

Restaurant

Menü



Koch

—

Grzegorz Pomietło

Kalte Vorspeisen

Scheibe von Ziegenkäse
in Heidehonig überbacken
und mit Birnensalat
serviert

30/120 g **22 zł**



* 1, 6, 7, 10, 12

Rindertatar
auf altpolnische Art

100/160 g **32 zł**

* 6, 10

Warme Vorspeisen

Steinpilze in Butter gebraten
und mit Knoblauchtost serviert

140 g **28 zł**



* 1, 6, 7, 8, 9, 12

Wildschweinwangen
mariniert in dunklem Bier
und Schokolade mit Ingwer,
serviert mit Feige und Haselnüssen

180 g **28 zł**

* 1, 6, 7, 8, 9

Suppen

Crème-Suppe aus Kürbis,
Ingwer, Koriander,
mit Kokosnussmilch
und gebratenen Kürbiskernen

250 g **14 zł**



* 9

W Dinkelsuppe
mit Geflügelfrikadellen

250 g **16 zł**

* 1, 3, 6, 7, 9, 12

Cremige Suppe
mit Flusskrebse

250 g **18 zł**

* 2, 7, 9

Salate

Salat mit Feldsalat, Rucola,
Labkäse aus dem Dorf Ślubów
überkacken auf Toast
mit Honig-Vinaigrette
und Walnüssen

250 g **26 zł**



* 1, 7, 8, 10, 12

Salat mit Scheiben
von Rinderlende,
Birne in Rotwein gedünstet,
Rotzwiebel, Sauce aus
Roquefort-Käse, Kürbiskernen

250 g **28 zł**

* 6, 7, 12

Herbstsalat
mit gebratenem Kürbis

300 g **26 zł**



* 6, 8, 10, 12

Gerichte mit frischem Fisch



Forellenfilet mit Seitlingen und Mandel-Kapern-Soße

150/350 g **52 zł**

* 4, 7, 8, 9, 12

Zanderfilet mit Risotto und Zucchini, Tomaten, Parmesan,
Pinienkernen und Steinpilzen

140/380 g **54 zł**


* 4, 6, 7, 8, 12

Doradenfilet mit Sellerie-Püree, saisonalem Gemüse

150/390 g **54 zł**

* 4, 6, 7, 9, 12




Piroggen, Pasta, Grütze

W Piroggen mit Flusskrebsschwänzen nach Breslauer Art mit Thymian-Soße	300 g	32 zł
* 1, 2, 3, 7, 12		
Pasta mit Steinpilzen, geröstete Tomaten und Rucola	300 g	32 zł
* 1, 3, 6, 7, 12		
		
Graupen mit Birne, Petersilie und Truthahn	300 g	32 zł
* 1, 7, 12		

Fleischgerichte

Sous Vide Dorfhähnchen mit Ragoût aus Linsen und Gemüse	160/390 g	50 zł
* 6, 7, 9, 12		
Entenfilet in Honig-Thymiansauce mit Äpfeln und Quarkklößen	150/400 g	54 zł
* 1, 3, 6, 7, 9, 12		
Schweinelende in gereiftem Schinken mit Blumenkohl, Rosinen, gebackenen Kartoffeln und cremiger Lauch-Soße	150/380 g	52 zł
* 1, 6, 7, 9, 12		
Lammrücken mit Kartoffelscheiben, Pastinak-Mousse, karamellisierter roter Bete und Grasovka-Sauce	160/380 g	72 zł
* 6, 7, 12		
Gegrilltes Lendensteak mit gebratenen Kartoffeln, Quark und Steinpilzen in Rotwein	200/450 g	74 zł
* 6, 7, 12		

Nachspeisen

Tiramisu nach einem originalen italienischen Rezept	100 g	16 zł
* 1, 3, 7, 8		
		
Kürbis-Käsekuchen mit Moosbeeren-Rosensauce	130 g	16 zł
* 1, 3, 7, 8		
		
Gebackene Birne gefüllt mit Granola und Schokolade und serviert mit salzigem Karamelleis	160 g	16 zł
* 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12		
		


***Stoffe oder Produkte, die zu Allergien oder Intoleranzreaktionen führen können:**

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere und verwandte Produkte
3. Eier und verwandte Produkte
4. Fische und verwandte Produkte
5. Erdnüsse und verwandte Produkte
6. Sojabohnen und verwandte Produkte
7. Milch und verwandte Produkte
8. Nüsse, d.h. Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse
9. Sellerie und verwandte Produkte
10. Senf und verwandte Produkte
11. Sesamsamen und verwandte Produkte
12. Schwefeldioxid und Sulfit
13. Lupine und verwandte Produkte
14. Weichtiere und verwandte Produkte

**Auf Grundlage der Herstellererklärung.*

*VERORDNUNG (EU) 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS
UND DES RATES VOM 25 OKTOBER 2011 betreffend die Informationen
der Verbraucher über Lebensmittel*

Vegatarisch — 

Vegan — 

Der Ehemalige Wrocław — 

Die Preisliste ist gültig seit 21.09.2017



Art Restauracja i Kawiarnia

ul. Kielbaśnicza 20, 50-110 Wrocław | www.arthotel.pl/restauracja | restauracja@arthotel.pl | +48 71 78 77 102