

MENU

Restaurant Natura

Eine Küche, die inspiriert, erfreut und gute Laune macht #NatureMood

Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Reise durch die Geschmäcker Vorpommerns. Wir besuchen die besten regionalen Lieferanten, lernen saisonale Produkte kennen, entdecken traditionelle Geschmäcker und verbinden alles zu einem modernen Ganzen.

GUTEN APPETIT!



FORELLE AUS ZIELENICA

Dieser einzigartige Snack wird jeden Fischliebhaber begeistern. Forellen werden im nahegelegenen Dorf Zielenica gezüchtet. Roh serviert, in Kolberg Salz gepökelt, gewonnen aus Heilwassern und Quellen in Kolberg. Dank Zusätzen wie Fenchel aus unserem Garten und geräucherter Crème fraîche aus unserer Räucherei erhält das Gericht einen einzigartigen Charakter.

VORSPEISEN

RINDERTARTARE

36 Zł

Eigelb, Schalotten, Kolberger Gurke, Steinpilze, Trüffelmayonnaise, Brot (150g)

FORELLE AUS ZIELENICA

22 Zł

gepökelt im Kolberger Salz mit Dill, geräucherte Crème fraîche, Korianderemulsion, Brot (150g)

HUMMUS

19 Zł

eine Komposition aus Gemüse (Sticks), Croutons (200g)

SALATE

CAESAR SALAT

27 Zł

Hähnchen, Chili-Gurke, geröstete Kirschtomaten, Parmesan, Croutons, Sardellensauce (300g)

RÖMISCHER SALAT

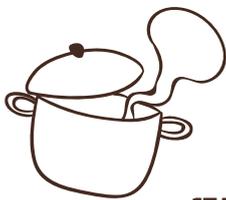
27 Zł

Rettich, Tofu, gerösteter Samen, Salsa Verde, Sanddorn, Avocado (300g)



„Die Inspiration für diese Karte waren für mich traditionelle Rezepte, die besten lokalen Produkte und moderne Geschmackskombinationen. Ich glaube, dass die von mir zusammengestellten Geschmackskombinationen und das Servieren der Gerichte vielen Liebhabern der guten Küche ein großartiges Erlebnis bieten werden.“

SUPPEN



LÄNDLICHE HÜHNERSUPPE

Nudeln, Karotten, Petersilie (280ml)

15 Zł

FISCHSUPPE NACH KOLBERGER ART

Kabeljau, Julienne-Gemüse (280ml)

17 Zł

ENTENKONSOMM

Knödel, Liebstöckel, Julienne-Gemüse (280ml)

19 Zł

SUPPE DES TAGES

(280ml)

14 Zł

PASTA

SCHWARZE TAGLIATELLE MIT GARNELEN

Garnelen, Cherrytomaten, Spinat, Chili, Knoblauch (350g)

43 Zł

UDON NUDELN MIT AUSTERN PILZEN

Austernpilz, Schnittlauch, Frühlingszwiebeln, Sesam, grüne Erbsen, Julienne-Gemüse (350g)

29 Zł

POLNISCHE TEIGTASCHEN MIT GERÄUCHERTEM HÜTTENKÄSE

Trüffelkartoffel, gerösteter Blumenkohlschaum, Schalotten (8 Stück)

25 Zł



POLNISCHE TEIGTASCHEN MIT GERÄUCHERTEM HÜTTENKÄSE

*Unsere regionale
Speisekarte kann auf
die kulturellen
polnischen Teigtaschen
nicht verzichten.*

*Traditionelle polnische
Teigtaschen, aber "de lux". Die
Füllung wurde aus geräuchertem*

*Hüttenkäse in unserer Räucherei und
speziell ausgewählten Trüffelkartoffeln
hergestellt. Die Teigtaschen werden mit geröstetem
Blumenkohlschaum und gebackenen Schalotten serviert.*



ENTENKONSOMM

Dies ist ein origineller Vorschlag unseres Küchenchefs, inspiriert von der französischen Küche. Die Französisch zubereitete Suppe mit altpolnischer Ente, wird serviert mit hausgemachten polnischen Teigtaschen. Um den Geschmack und das Aroma zu verbessern, fügt der Küchenchef die Essenz des Liebstöckels hinzu, der in unserem Garten angebaut wird.



HAUPTGERICHTE

KABELJAU MIT ERBSENMOUSSE

49 Zł

geröstete Butter, Erbsenmousse, Trüffelkartoffel, Romanesco, Beurre Blanc Sauce (400g)

BARSCH MIT BLUMENKOHLMOUSSE UND VANILLE

43 Zł

Romanesco, weiße Blumenkohlmousse mit Vanille, Tomatenessenz, Fenchel (350g)

TÄUBCHEN MIT HIRSE UND WIESEN CHAMPIGNON

29 Zł

getrocknete Tomatensauce, Sprossen (400g)

BAUERNHOF HÜHNERBRUST

42 Zł

Süßkartoffelpüree mit Bergamotte, Bisongrassauce, Saisongemüse (430g)

SCHWEINELENDE MIT KNOCHEN

46 Zł

Frühkartoffeln, Jungkraut mit Speck, Austernpilz, Liebstöckellessenz (420g)

BARSCHE MIT BLUMENKOHLMOUSSE UND VANILLE

Der einst sehr beliebte, vergessene Süßwasserbarsch zeichnet sich durch saftiges, federndes und leicht süßliches Fleisch aus. Fische, die in nahegelegenen Seen gefangen werden. Traditionell zubereitet: aus der Pfanne. Serviert mit Blumenkohl-Mousse mit einem Hauch Vanille, Romanesco und Tomatenessenz aus lokalen Gärtnern. Ein leichtes Gericht, perfekt für Sommertage.



STEAKS UND BURGER

RINDERSTEAK

79 Zł

gegrilltes Saison Gemüse, gebackene junge Kartoffel mit Kräutern, Steakbutter, Pfeffersauce (450g)

RINDFLEISCH BURGER

36 Zł

Eisbergsalat, Tomate, eingelegte Gurke, Zwiebel, Cheddar, Barbecuesauce, Pommes (580g)

VEGANER BURGER

20 Zł

Polenta-Steak, Tomate, Gurke, Rucola, vegane Mayonnaise, Tofu, Pommes (580g)

VEGGIE NICHT NUR FÜR VEGANER

Immer mehr Menschen suchen nach vegetarischen und veganen Gerichten. Besonders ihnen widmen wir VEGGIE-Gerichte unserer Speisekarte. Wir hoffen jedoch, dass alle unsere Gäste diese ungewöhnlichen Vorschläge mit Neugier probieren, die einen ethischen Umgang mit Lebensmitteln mit hochwertigen Produkten und einem erstaunlichen Geschmack verbinden.



 vegetarische Gerichte

NACHSPEISEN



CRÈME BRÛLÉE

20 Zł

Rhabarber, Veilchenzucker (100g)

SCHOKOLADENFONDANT

20 Zł

Vanilleeis (120g)

KUCHEN DES TAGES

15 Zł

Eine Portion

KINDERGERICHTE

HÄHNCHENNUGGETS

19 Zł

Pommes, Karottensalat (300g)

KABELJAU-STICKS

23 Zł

Pommes, Karottensalat (300g)

PENNE

15 Zł

in Tomatensauce (300g)

PFANNKUCHEN

15 Zł

Nutella, Schlagsahne (300g)

EXTRAS

HAUSGEMACHTE POMMES (250G)

11 Zł

GEBACKENE KARTOFFELN MIT KRÄUTERN (250G)

13 Zł

SALAT

11 Zł

Salatmischung, Vinaigrettesauce (100g)

GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON (200G)

11 Zł

BROT MIT AROMATISIERTER BUTTER (100G)

10 Zł

ALLERGENE

Mahlzeiten	 Ei	 Gluten	 Milch	 Fische	 Schaltiere	 Sesam	 Soja	 Sellerie	 Nüsse
RINDERTARTARE	✓	✓	✓						
FORELLE AUS ZIELENICA		✓	✓	✓	✓				
HUMMUS		✓	✓			✓		✓	
CAESAR SALAT	✓	✓	✓	✓					
RÖMISCHER SALAT		✓	✓			✓			
FORELLE AUS ZIELENICA	✓	✓						✓	
LÄNDLICHE HÜHNERSUPPE				✓				✓	
FISCHSUPPE NACH KOLBERGER ART	✓	✓					✓	✓	
ENTENKONSOMM	FRAGEN SIE UNSERE KELLNER								
SUPPE DES TAGES	✓	✓	✓		✓				
SCHWARZE TAGLIATELLE	✓	✓				✓		✓	
UDON NUDELN MIT SPECKN	✓	✓	✓						
KABELJAU		✓	✓	✓					
BARSCH			✓	✓					
TÄUBCHEN MIT HIRSE			✓						
BAUERNHOFHÜHNERBRUST		✓	✓					✓	
SCHWEINELENDE MIT KNOCHEN	✓	✓							
RINDFLEISCH BURGER	✓	✓	✓						
VEGANER BURGER		✓							
CRÈME BRÛLÉE	✓		✓						✓
SCHOKOLADENFONDANT	✓	✓	✓						
HÄHNCHENNUGGETS	✓	✓							
KABELJAU-STICKS	✓	✓		✓					
PENNE IN TOMATENSAUCE	✓	✓	✓						
PFANNKUCHEN	✓	✓	✓						✓