

Karczma Lwowska

— Restauracja —

Sylwester 2021/22

Wir freuen uns, Ihnen speziell zum 25-jährigen Jubiläum unserer ununterbrochenen Tätigkeit ein Angebot zu unterbreiten, den Silvesterabend in unserem Restaurant zu verbringen.

Liebe Gäste akzeptieren wir nur nach vorheriger Reservierung.

Zufällige Personen "von außen" werden nicht eingelassen.

Wir veranstalten keinen Ball - wir laden zum Galadinner ein im traditionellen altpolnischen Klima.

Auf den Tischen warten auf alle ehrenwerten Gäste verschiedene kalte Häppchen, jeder findet etwas für sich, serviert auf Platten.

Danach servieren wir für alle eine warme Vorspeise. Dann hat unser renommierter Küchenchef speziell für diesen Abend vier verschiedene Sets zur Auswahl zusammengestellt.

Der Preis für das Abendessen hängt vom gewählten Set ab.

Um eine Reservierung vorzunehmen, geben Sie bitte die Anzahl der Personen, die Ankunftszeit und eine bestimmte Menüoption für jeden Teilnehmer an und Zahlung des Wertes per Banküberweisung oder vor Ort im Restaurant nach vorheriger Bestätigung der Sitzplatzverfügbarkeit.

Wie immer steht Ihnen unser breites Angebot an Weinen, Bieren, Getränken und Starkgetränken aus aller Welt zur Verfügung.

(zusätzlich zahlbar gemäß den Preisen der Speisekarte)

Gleichzeitig weisen wir darauf hin, dass wir keine Möglichkeit vorsehen, andere als die in unseren Räumlichkeiten gekauften Getränke auszugeben.

Herzliche Einladung vom Küchenchef

Aleksander Rybiński

Wrocław, Rynek 4

REZERWACJE: +48 / 71 34 39 887 • www.lwowska.com.pl • karczma@lwowska.com.pl

Karczma Lwowska

Restauracja

Traditionelle polnische Küche und altpolnische Rezepte.

25 Jahre auf dem Markt

Silvester 2021-22

Das Menü des altpolnischen Silvesterfestes für verehrte Gäste des Restaurants "Karczma Lwowska"

Kalte Vorspeisen auf Platten werden allen Gästen direkt an die Tische serviert

Marinierte Champignons als Appetitanreger

Klassisches Tatar vom frischen Rinderlende, handgehackt, mit Ei, Gurke, frische Paprika, Pfeffer, Zwiebel und Champignons,

gewürzte Schweinelende mit Aprikose gefüllt in zartem Gelee

dazu Meerrettich mit Sahne und Heidelbeeren. Ein echter Landschinken (aus unserer Räucherei) mit roter Bete gewürzt mit Meerrettich. Bei uns gebackene Pastete aus allen möglichen Fleischsorten, mit Johannisbeersauce. Ostsee-marinierter Lachs (Gravlax) mit Senfsauce serviert. Gemüsesalat, nach Oma Weise zubereitet.

Birnen in Essig

ingelegte Gurken im Fass

Hausgemachtes Schmalz, reich gewürzt mit echter Butter

Altpolnisches Sauerteigbrot, Weißbrot

Eine heiße Vorspeise für jeden Nachtschwärmer

Hausgemachte Piroggen aus der Pfanne speziell für Silvester, handgemacht (Russischer Klassiker, Mit allen Fleischsorten, Kohl und Steinpilzen)

(3 Stück)

- alles inklusive im Preis jeder Version des Menüs -

Wrocław, Rynek 4

REZERWACJE: +48 / 71 34 39 887 • www.lwowska.com.pl • karczma@lwowska.com.pl

Karczma Lwowska

← Restauracja →

Version I

Für einen guten Start, damit der Tisch nicht leer ist ...

Kalte Vorspeisen auf Platten (für jeden Tisch)

Heiße Vorspeise einzeln serviert (für alle)

- laut Angebot für alle Ehrengäste zu Beginn der Präsentation -

Suppe

*Lauchcreme geweißt mit Sahne mit gerösteten Kürbiskernen, schwarzem Sesam
und Kräutercrotons direkt aus der Pfanne*

Hauptgericht

*Gebratener Lachs auf Holzkohlegrill (vorher von den Knochen gelöst), mit
würzigem Zucchini-Peperoncino und frischen Kräutern serviert
Kartoffeln im Mantel auf Kohle, ohne Fett, gebacken (serviert mit Joghurt-Dill-
Sauce)*

Grüner Salat mit frischem Gemüse, Zitrone und Olivenöl, gewürzt

Süßigkeiten zum Dessert

*Wiener Käsekuchen, fluffig und zart, wie er mit heißer hausgemachter
Himbeersauce serviert werden soll,
(begleitet von Obst und Schlagsahne)*

Der Preis des gesamten Menüs für 1 Person

(Mix an kalten Vorspeisen, warme Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht, Dessert)

240,00 PLN / 52 Eur

Wrocław, Rynek 4

REZERWACJE: +48 / 71 34 39 887 • www.lwowska.com.pl • karczma@lwowska.com.pl

Karczma Lwowska

← Restauracja →

Version II

Für einen guten Start, damit der Tisch nicht leer ist ...

Kalte Vorspeisen auf Platten (für jeden Tisch)

Heiße Vorspeise einzeln serviert (für alle)

- laut Angebot für alle Ehrengäste zu Beginn der Präsentation -

Suppe

*Hausgemachte Hühnerbrühe mit Liebstöckel auf einem
Gemüsebouquet*

mit handgemachten "Kotduny" aus allen Arten von Fleisch

Hauptgericht

*Barbarie-Ente (zwei Keulen) nach altpolnischer Art in Äpfeln mit
Zitrone, Honig, frischem Majoran, serviert mit Preiselbeeren
Hausgemachte handgemachte Knödel (Kopytka) in der Pfanne
gebräunt*

Rotkohl nach Lemberg-Art, gewürzt mit Apfelsaft

Süßigkeiten zum Nachtisch

*Eine flammende Tasse Erdbeer-Kirsch-Eis
und Beeren, mit Obst, Toppings und Schlagsahne serviert*

Der Preis des gesamten Menüs für 1 Person

(Mix an kalten Vorspeisen, warme Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht, Dessert)

240,00 PLN / 52 Eur

Karczma Lwowska

← Restauracja →

Version III

Für einen guten Start, damit der Tisch nicht leer ist ...

Kalte Vorspeisen auf Platten (für jeden Tisch)

Heiße Vorspeise einzeln serviert (für alle)

- laut Angebot für alle Ehrengäste zu Beginn der Präsentation -

Suppe

*Traditioneller roter Borschtsch mit Fleischklößchen (handgemacht) mit Kalbfleisch,
Knoblauch und Majoran*

Hauptgericht

*Rindersteak aus köstlichem Rinderfilet (traditioneller Holzkohlegrill), mit grob
gemahlenem Pfeffer auf Lemberger Pflaumen-Meerrettich-Sauce serviert.*

*In der Pfanne gebratene Kartoffeln mit Speck und Jagd Gewürze, Pfifferlinge
(Pilze) in Sahne gedünstet mit Zwiebeln und Dill*

Süßes zum Nachtisch

*Hausgemachter Apfelkuchen mit Streuseln und Zimt
begleitet von Trockenfrüchten, einer Kugel Eis und Vanillesauce*

Der Preis des gesamten Menüs für 1 Person

(Mix an kalten Vorspeisen, warme Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht, Dessert)

250,00 PLN / 54 Eur

Karczma Lwowska

Restauracja

Version IV. Altpolnisches Fest - für mindestens 4 Personen

Für einen guten Start, damit der Tisch nicht leer ist ...

Kalte Vorspeisen auf Platten (für jeden Tisch)

Heiße Vorspeise einzeln serviert (für alle)

- laut Angebot für alle Ehrengäste zu Beginn der Präsentation -

Suppe

Klassische Sauerroggensuppe mit Räucher- und Sauerteig, mit geriebenem Meerrettich angespitzt, mit Ei und Weißwurst im Hohlbrod serviert

Hauptgericht - gegrilltes Fleisch auf brennenden Platten serviert

satt zu essen, wie es einmal gewesen ist

(mind. für 4 Personen)

Schweinefilet mit Pilzen umwickelt

Hühnerrouladen mit Schafskäse und geräuchertem Fleisch

Schaschlik vom Rinderfilet mit Paprika, Zwiebeln und Zucchini

Geräucherte Rippchen, gegrillt mit Gewürzen

Jägers gegrillter Schweinenacken mit Pflaumen und Rosmarin

Lendensteak mit einer Scheibe Speck

Knödel in einer Pfanne gebräunt,

Schlesische Klößchen (mit Loch) mit Semmelbrösel

In einer Pfanne gebratene Kartoffeln mit Gewürzen

Gegrillte Pellkartoffeln mit Knoblauchsauce

Buttermilch (Pilze) in Sahne geschmort mit Zwiebeln und frischer Petersilie

Grüne Bohnen mit Butter, Semmelbrösel, Peperoncino und Knoblauch

Vier Salate (Platte mit frischem Grün: Rucola, Feldsalat, Eisbergsalat, Salatraspel mit grüner Gurke, Cherrytomaten und Zwiebeln

Platte mit verschiedenen hausgemachten Kuchen und Süßigkeiten (Mix)

(Bratapfel, Eiskugeln, Apfelkuchen, Käsekuchen, Mohnkuchen, Nougat ...) serviert mit Obst, Saucen, Schlagsahne, Nüssen und Trockenfrüchten ...)

Der Preis des gesamten Menüs für 1 Person

(Mix an kalten Vorspeisen, warme Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht, Dessert)

299,00 PLN / 65 Eur