

## — DRINKS —

### APEROL SPRITZ

Prosecco

Aperol

Mineralwasser mit Kohlensäure - Eiswürfel

Orangenscheibe

32 zł

### BACARDI COLA

Rum Bacardi

Limettenspalten

Coca - Cola

32 zł

### GIN TONIC

Gin

Zitronensaft

Kinley Tonic Water

32 zł

### MOJITO

Rum Bacardi

brauner Rohrzucker

Mineralwasser mit Kohlensäure

Minze

32 zł

### CAMPARI

Campari

Orangensaft

Orangenspalten

32 zł



# MENU



FREGATA  
LAKE CLUB

*Wir informieren, dass die Gerichte Allergene enthalten können;  
ihre detaillierte Auflistung finden Sie auf einer gesonderten Karte,  
die in der Bar erhältlich ist. Bitte die Bedienung fragen.*

de

## — VORSPEISEN —

Carpaccio aus Rinderfilet mit Rukola, Parmesan und Kräutertoast	65 g   135 g	38 zł
Kartoffel aus dem Lagerfeuer   Hering   Sauce tartare	100 g   150 g	30 zł
Gravlax   Salatmix   Bio-Ziegenkäse   Paprikasauce	100 g   100 g	35 zł

## — SUPPEN UND GULASCH —

*Serviert auf ausgebackenem Brot mit Knoblauchsauce*

Altpolnische Sauermehluppe mit Ei und Weißwurst <i>unser Bestseller seit 18 Jahren</i>	350 ml	25 zł
Rindergulaschsuppe mit Gemüse	350 ml	35 zł

## — SUPPEN —

*Serviert im Teller von 350 ml Fassungsvermögen*

Altpolnische Sauermehluppe mit Ei und Weißwurst	350 ml	16 zł
Vegetarische Kürbissuppe mit Ingwer, gerösteten Kürbiskernen und Kräutertoast	350 ml	18 zł
Brühe aus vier Fleischsorten mit hausgemachten Nudeln ( <i>Samstag, Sonntag</i> )	350 ml	18 zł
Suppe des Tages ( <i>bitte den Kellner fragen</i> )	350 ml	18 zł

## — NUDELN —

Spagetti carbonara mit Schinkenspeck aus unserer Räucherammer	380 g	38 zł
Tagliatelle mit Lachs   Champignons   Cocktailtomaten   Sahnesauce   grüne Erbsen   frischer Spinat	380 g	38 zł
Vegetarische Tagliatelle mit Gemüse und Cheddar	380 g	38 zł

*Alle Nudeln sind mit Parmesan bestreut, außer den vegetarischen Tagliatelle*

## — FLEISCH —

Eisbein gebraten in Bier   gebratenes Sauerkraut   Kartoffel aus dem Lagerfeuer	500 g   100 g   100 g	45 zł
Klassisches Schweineschnitzel   Champignons   Kartoffel aus dem Lagerfeuer   Salate	250 g   100 g   100 g   50 g	43 zł
In PORTO und Orangen marinierte gebratene Entenhälfte   Kartoffelklöße   Rotkohl   Kirschsauce	500 g   100 g   100 g	49 zł
Gegarte Truthahnrouladen mit Feta, getrockneten Tomaten   Gorgonzolasauce   Reis   Romanesco   Baby-Karotten	200g   150g   150g	42 zł

## — FISCH —

Räucherforelle aus unserer Räucherammer   Meerrettichsauce   Kartoffel aus dem Lagerfeuer   Salat	250 g   100 g   100 g	40 zł
Lachsfilet in Sauce aus weißem Gemüse   Reis   Romanesco   Baby-Karotten	170 g   100 g   100 g	44 zł
LABRAX im Ganzen gebraten   gegrilltes Gemüse   frische Salate	250 g   150 g   50 g	49 zł

## — HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN —

Teigtaschen mit Quark- und Kartoffelfüllung mit karamellisierter Zwiebel und Sauerrahm	350 g	25 zł
Teigtaschen mit Spinat und Gorgonzola	350 g	25 zł

## — SALATE —

Klassischer Caesar-Salat mit Truthahn und portugiesischem Prosciutto   Kräutertoast	300 g	36 zł
Caesar-Salat mit Shrimps (4 St.)   Kräutertoast	300 g	40 zł
Salat mit ROASTBEEF und getrockneten Tomaten   Kräutertoast	300 g	36 zł

## ☺ FÜR DIE JÜNGSTEN ☺

Truthahnknuggets   Pommes frites   Ketchup	300 g	20 zł
Teigtaschen mit Quark- und Kartoffelfüllung mit karamellisierter Zwiebel und Sauerrahm	350 g	25 zł
Steakhouse-Pommes frites   Ketchup	150 g	10 zł

## — DESSERTS —

Käsekuchen mit Baiser	150 g	18 zł
Hausgemachter Kuchen ( <i>bitte den Kellner fragen</i> )	150 g	16 zł
Warmer Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne	150 g   50 g	18 zł
FREGATA Eispokal XL mit Früchten je nach Jahreszeit   Streusel   Baiser   Früchtesauce   Schlagsahne	350 g	28 zł
Heiße Himbeeren mit Eis (3 Kugeln) und Schlagsahne	150g   100g	22 zł
Pavlova mit Vanille-Mascarpone   Eiskugel   Früchte je nach Jahreszeit   Früchtesauce	280 g	25 zł
Eiskaffee - kalter Milchkaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne	330 ml	20 zł

*Bitte immer nach zusätzlichem SAISONMENÜ oder MENÜ DES TAGES fragen*

*Für gemeinsame Abende mit Wein empfehlen wir unser einzigartiges BRETT*

*mit Bio-Käse- und Wurstwaren von unserem Biomarkt und Räucherfleisch aus unserer Räucherammer / Kräutertoasts (für 2 Personen) 40 PLN*

*Auswahl von Weinen / Bieren aus der deutschen Brauerei TUCHER / Rumsorten aus der ganzen Welt auf gesonderten Karten des MENÜS; bitte den Kellner fragen*

## — HEISSGETRÄNKE —

Glühwein aus Weißwein	250 ml	18 zł
Schwarztee mit Galeon-Rum	200 ml   20 ml	18 zł
Blühende Tees NEU!		25 zł
Butterfly-Tea - blaue Magie		15 zł
„RICHMONT“ Tee, serviert in der Teekanne, verschiedene Geschmacksrichtungen ( <i>Details auf einer gesonderten Teekarte</i> )		14 zł

## ☞ SEGAFEDO ZANETTI KAFFEES ☞

Americano/espresso		12 zł
Double espresso		18 zł
Cappuccino/ Latte		18 zł
Kawa Baileys ( 20 ml )   Schlagsahne		24 zł

## — KALTGETRÄNKE —

Coca-cola/Fanta/Sprite/Tonic Water	0,25 l	8 zł
Mineralwasser Kropla Beskidu	0,33 l   0,75 l	6 zł   10 zł
Fuzetea verschiedene Geschmacksrichtungen	0,25 l	8 zł
BURN Energydrink	0,25 l	18 zł
Säfte aus der Verpackung: Orange, Grapefruit, Schwarze Johannisbeere, Banane, Apfel	0,5 l	8 zł
Hausgemachtes Kompott	0,33 l	6 zł
Frisch gepresster Saft	0,15 l	15 zł

## ● ALKOHOLE ●

Wodkas: Finlandia   Absolut   Żubrówka	40 ml	12 zł
Wodkas von verschiedenen Geschmäckern: Kirsche   Quitte   Schwarze Johannisbeere   Walnuss	40 ml	12 zł
Martini Bianco	80 ml	22 zł
TEQUILLA	40 ml	20 zł
GIN Bombay Sapphire	40 ml	21 zł
RUM: Bacardi White	40 ml	18 zł
RUM: Havana Club	40 ml	20 zł
RUM: Abuelo/Agnostura	40 ml	23 zł
WHISKY: Jack Daniels/ Ballantines	40 ml	18 zł
WHISKY: Glenmorangie Single Malt	10YO   12YO   15YO	40   50   60 zł
LIKÖR: Bailey's		19 zł
LIKÖR: Jägermeister		16 zł

*Schönen Tag ...*