

# La Maison Restaurant

---


## PRZYSTAWKI

---

### TATAR WOŁOWY 59

piklowana szalotka, majonez lubczykowy, żółtko, musztardowiec, olej grzybowy 

### KACZE WĄTRÓBKI 39

cebula, sos z ogórka kołobrzeskiego, owoce 

### ŚLEDŹ 35

gzik, ziemniak, masło drożdżowe, kawior, sos musztardowy, salsa z ogórka kołobrzeskiego

### ŁOSOŚ MARYNOWANY 44

olej sezamowy, imbir, sos sojowy, bergamotka, sezam

### FOIE GRAS 72

brioche, majonez truflowy, wiśnia, brandy

---


## ZUPY

---

### ROSÓŁ Z KACZKI 29

kaczka konfitowana, makaron, marchewka, nać pietruszki

### ZUPA RYBNA 35

łosoś, halibut, krewetka, pomidory 

### KREM Z ZIELONEGO GROSZKU 32

labneh, mięta, oliwa ziołowa

---

## SAŁATKI

---

### CEZAR 45/49

pierś z kurczaka lub krewetki, pomidor koktajlowy, sos z anchois

### TABBOULEH 39

kasza bulgur, warzywa, marynowany pomidor, labneh wegański, świeże zioła


# La Maison Restaurant

---


## VORSPEISEN

---

### RINDERTATAR 59

ingelegte Schalotte, Liebstockemayonnaise, Eigelb, Senf, Pilzöl 

### ENTENLEBER 39

Zwiebel, Kolberg-Gurkensauce, Obst 

### HERING 35

Hüttenkäse, Kartoffeln, Hefebutter, Kaviar, Senfsauce, Kolberger Gurkensalsa

### MARINIERTER LACHS 44

Sesamöl, Ingwer, Sojasauce, Bergamotte, Sesam

### FOIE GRAS 72

Brioche, Trüffelmayonnaise, Kirsche, Brandy

---

## SUPPEN

---

### ENTENBRÜHE 29

Confit-Ente, Nudeln, Karotten, Petersilie

### FISCHSUPPE 35

Lachs, Heilbutt, Garnelen, Tomaten 

### GRÜNE ERBSEN CREME 32

Labneh, Minze, Kräuteröl

---

## SALATE

---

### CÄSAR 45/49

Hähnchenbrust oder Garnelen, Kirschtomaten, Sardellensauce

### TABBOULEH 39

Bulgur, Gemüse, eingelegte Tomaten, veganes Labneh, frische Kräuter

# La Maison Restaurant

---

## MAKARONY

---

### RISOTTO 59

bisque krewetkowe, krewetki, żółtko, parmezan

### TAGLIATELLE 49


chorizo, seler naciowy, pomidor piklowany, prażony czosnek, parmezan

---

## DANIE WEGAŃSKIE

---

### STEK Z BATATA 45


mleko kokosowe, salsa mango, orzechy makadamia, bakłażan 

---

## DANIA RYBNE

---

### HALIBUT 82

warzywa korzeniowe, fasolka szparagowa, batat, boczniak 

### DORSZ MISO 79

puree z pora, cydr gruszkowy, bakłażan, kalarepa

### TUŃCZYK 85


puree z batata, kasza bulgur, kompresowany arbuż, salsa mango

---

## DANIA MIĘSNE

---

### PIERŚ Z KACZKI 79

gnocchi panierowany, jeżyna w porto, burak, zielone jabłko 

### POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA 65

polenta, puree z groszku, warzywa sezonowe, crunch ziołowy

### STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 150

gorgonzola, boczniak, portobello, ziemniak, masło drożdżowe, chrupiący czosnek

### ANTRYKOT WOŁOWY SEZONOWANY 185

ziemniak, masło drożdżowe, warzywa sezonowe

# La Maison Restaurant

---

## PASTA

---

### RISOTTO 59

Garnelenbisque, Garnelen, Eigelb, Parmesan

### TAGLIATELLE 49


Chorizo, Sellerie, eingelegte Tomaten, gerösteter Knoblauch, Parmesan

---

## VEGANES GERICHT

---

### SÜSSKARTOFFELSTEAK 45

Kokosmilch, Mangosalsa, Macadamianüsse, Auberginen 

---

## FISCHGERICHTE

---

### HEILBUTT 82

Wurzelgemüse, grüne Bohnen, Süßkartoffel, Austernpilz 

### KABELJAU MISO 79

Lauchpüree, Birnewein, Aubergine, Kohlrabi

### THUNFISCH 85

Süßkartoffelpüree, Bulgur, komprimierte Wassermelone, Mangosalsa

---

## FLEISCHGERICHTE

---

### ENTENBRUST 79

panierte Gnocchi, Brombeere in Portwein, Rote Bete, grüner Apfel 

### SCHWEINEFILET 65

Polenta, Erbsenpüree, Saisongemüse, Kräuter crunch

### RINDERFILETSTEAK 150

Gorgonzola, Austernpilze, Portobello, Kartoffeln, Hefebutter, knuspriger Knoblauch

### GEWÜRZTES RINDFLEISCHENTRECOTE 185

Kartoffeln, Hefebutter, Saisongemüse

# *La Maison Restaurant*

---

## MEERESFRÜCHTE

---

### OYSTER 22

roh auf Eis

### OYSTER 28

mit Pistazienbutter gebacken

### MIESMUSCHELN 65

Wein- oder Tomatensauce, Croutons

### MEERESFRÜCHTE FÜR ZWEI 285

Oktopus, Riesengarnelen, Riesengarnelen, Muscheln, Venusmuscheln, Vongole, Jakobsmuscheln  
Wein oder Tomaten, Croutons, Risotto, Salat

### HUMMER 555

Croutons, Salat, braune Butter

---

## DESSERTS

---

### PISTAZIEN-BASKISCHER KÄSEKUCHEN 34

### TRADITIONELLER APFELKUCHEN MIT EISCREME 32

### SCHOKOLADENFONDANT 30

### CREME KATALANISCH 30

### SCHOKOLADEN-DUO MIT KIRSCHEN 32

---

# *La Maison Restaurant*

---

## OWOCE MORZA

### OSTRYGA 22

surowa na lodzie

### OSTRYGA 28

zapieczona z masłem pistacjowym

### MULE 65

sos winny lub pomidorowy, grzanki

### OWOCE MORZA DLA DWOJGA 285

Ośmiornica, krewetki królewskie, tygrysie, małże, mule, vongole, przegrzebki  
Sos winny lub pomidorowy, grzanki, risotto, sałatka

### HOMAR 555

brzanki, sałatka, palone masło

---

## DESERY

PISTACJOWY SERNIK BASKIJSKI 34

TRADYCYJNA SZARLOTKA Z LODAMI 32

FONDANT CZEKOLADOWY 30

KREM CATALANA 30

DUET CZEKOLADOWY Z WIŚNIĄ 32

---