

**Seewölfe, Landratten!**

**Wir begrüßen Euch recht herzlich  
an BORD DES RESTAURANTS Willa Róża Wiatrów  
und laden Euch auf eine kulinarische Reise  
rund um die Burg Chojnik ein!**

**Durchstreifen wir gemeinsam die Meere und Ozeane  
des guten Geschmacks in einem ungewöhnlich günstigen Klima.**

**Wir versichern Euch, dass man bei uns nicht nur gut essen,  
sondern auch einen Abend in angenehmer Atmosphäre  
verbringen kann.**

**Wir garantieren eine nette Bedienung  
und eine reiche Auswahl an Speisen.**

**Auf speziellen Wunsch organisieren wir für Euch  
„Cook`s Tischchen“\*, an welchem unser Küchenchef  
mit Vergnügen seine Spezialitäten vor Euren Augen zubereitet.**

**Wenn Ihr so richtig in Stimmung seid  
lädt Euch das UNTERE DECK zu Billard, Darts und Tanz ein.**

**Für von der Reise müde gewordene Weltenbummler bieten wir  
im OBEREN DECK Übernachtungen in gemütlichen Zimmern an,  
ausgestattet mit Bad, TV sowie Internetzugang.**

**Wir organisieren jeden Anlass und jedes Bankett.**

**Wir betreuen Touristengruppen  
und sind offen für die Zusammenarbeit mit Firmen.**

**Volle Kraft voraus!**

*Die Besatzung  
der Willa Róża Wiatrów*

*\* fragt die Besatzung nach Einzelheiten*



**WILLA RÓŻA WIATRÓW  
(WILLA WINDROSE)**

**RESTAURACJA – BAR – NOCLEGI**

**UL. ZAMKOWA 5**

**58-570 JELENIA GÓRA**

**TEL. (075) 75 45 590; 607 44 66 44**

**rezerwacja@willarozawiatrow.com**

**[www.willarozawiatrow.com](http://www.willarozawiatrow.com)**

# SUPPEN

## Sud aus den Flügeln des Papageien des Kapitäns

(er hat ein Wort zuviel gesagt...)  
Hähnchenbrühe mit Nudeln (300g)

**7,00**

## Teigtaschen in Brühe

(300g)

**8,50**

## Tomatensuppe mit Nudeln

(300g)

**7,00**

## Klare Rote-Rüben-Suppe

(250g)

**6,00**

## Teigtaschen in Roter-Rüben-Suppe

(300g)

**9,00**

## Rote-Rüben-Suppe mit Krokette Peter Pan

(250g / 130g)

**11,00**

## Altpolnische Sauerteigsuppe

gereicht mit Ei und Wurst

(300g)

**10,00**

## Suppe des Tages

Frag die Besatzung, was der Küchenchef für heute vorbereitet hat (300g)

# VORSPEISEN

## FÜR EINEN GUTEN ANFANG

### Brot mit Schmalz

Zu Bier wie geschaffen! (200g)

**5,00**

### Knoblauchtoast

Ausgezeichnete Ergänzung zu Salat (4 Stk)

**6,00**

### Gebackene Bruschetta mit Knoblauch, Tomaten und Käse

Die wahrscheinlich aromatischste Vorspeise im Riesengebirge (3 Stk)

**8,00**

### Hering in Öl, zuge dreht wie der Haken des Kapitäns

Das Fischchen schwimmt gern! (150g)

**8,00**

### Hering von der weißen Welle

Eine echte Ostseedelicatesse in Sahne (150g)

**9,00**

### Hering in rotem Wein

Süß-pikanter Leckerbissen des Kommandeurs (150g)

**11,00**

### Geschmorten Steinpilzen in Rahm

gereicht mit 2 Knoblauchtoasten (150g)

**11,00**

# GLOBETROTTER MENÜS

## MENÜ 1

Tomatensuppe mit Nudeln, 2 Setzeier, Gurkensalat mit Sahne, Kartoffelpüree

**Ganze Portion : 17,00**

**Halbe Portion : 12,00**

## MENÜ 2

Klare Rote-Rüben-Suppe, russische oder Fleischteigtaschen (8 Stück)  
mit knusprigen Grieben

**Ganze Portion : 17,00**

**Halbe Portion : 12,00**

## MENÜ 3

Brühe mit Nudeln, Schweinekotelett, Rohkost, Kartoffeln

**Ganze Portion : 22,00**

**Halbe Portion : 14,00**

# HAUPTSPEISEN

## Schweinefleisch

### Die klassische Variante

paniertes Schweineschnitzel, gedünstetes Sauerkraut mit Pilzen,  
gekochte Kartoffeln  
(150g/100g/200g)

**22,00**

### Leckerbissen des Konquistadoren (Eroberers)

Hacksteak mit Zwiebel, Rohkost aus roten Rüben, Kartoffelpüree  
(150g/100g/200g)

**23,00**

### Schweinesteak nach Seemannsart

Mariniertes Schweinesteak vom Grill, Salat aus frischem Gemüse,  
Bratkartoffeln  
(150g/100g/150g)

**27,00**

### Fantasie des Admirals

Mariniertes Schweinesteak vom Grill überbacken mit Ananas,  
Speck und Käse, Salat aus frischem Gemüse, Bratkartoffeln  
(200g/150g/150g)

**29,00**

### Nacken des Bootsmannes

Marinierter Nacken vom Grill, Mischgemüse, Pommes Frites  
(150g/150g/150g)

**26,00**

### Laune des Kapitäns

Schweinebraten in Pfeffersoße, gedünstetes Sauerkraut mit Pilzen,  
schlesische Klöße  
(200g/100g/150g)

**28,00**

### Piratenbraten

Gebratener Schweinekamm in Pfeffersoße, Mischgemüse, Kartoffelklöße  
(200g/150g/150g)

**27,00**

### Glasiert Rippenfleisch auf dem Heck des Schiffes geschnitt

Gebraten Rippenfleisch mit Honig glasiert, gemischter Salat, Bratkartoffeln  
(300g/150g/150g)

**25,00**

### **Festmahl der Seewölfe**

Mariniertes gebratenes Eisbein ohne Knochen mit Bier übergossen,  
gedünstetes Sauerkraut mit Pilzen, Bratkartoffeln, Senf, Merrettich  
(300g/150g/150g)

**30,00**

### **Eisbein Windrose**

Mariniertes gebratenes Eisbein ohne Knochen  
in Merrettichsoße, gemischter Salat, gekochte Kartoffeln  
(350g/150g/150g)

**31,00**

## **Rindfleisch**

### **Lendenfilet aus einem Haffen In der Nähe des Waldes**

Lendenfilet mit Steinpilzen in Rahm, Kartoffelklöße  
(250g/150g)

**42,00**

### **Beefsteak aus Dijon**

Gegrilltes Rindfleisch in nicht zu süße Senfsoße, gemischter Salat, Bratkartoffeln  
(250g/150g/150g)

**40,00**

### **Beefsteak mit unreifen Pfeffer**

Gegrilltes Rindfleisch unter Grüner Pfeffer-Soße, gemischter Salat,  
gekochte Kartoffeln  
(250g/150g/150g)

**40,00**

### **Kommandeurs Landenfilet**

Spiegelei auf einem Beefsteak, gegrillt wie du willst, gemischter Salat, Pommes  
Frites  
(250g/150g/150g)

**38,00**

# **Geflügel**

## **Seemannsfilet**

Mariniertes Hähnchenfilet vom Grill in Honig-Soja-Soße,  
gemischter Salat, Bratkartoffeln

(150g/150g/150g)

**23,00**

## **Filet Hawaii**

Mariniertes Hähnchenfilet vom Grill mit Ananas und Käse überbacken,  
Mischgemüse, Pommes Frites

(200g/150g/150g)

**25,00**

## **Grüne Landzunge**

Hähnchenroulade mit Spinat in Sahne-Käse-Soße, gemischter Salat,  
Kartoffelklöße

(200g/150g/150g)

**27,00**

## **Leckereien in der Kajüte**

Hähnchenfleisch mit blanchiertem Gemüse im Eierkuchen

(300g/150g)

**28,00**

# **Fische und Meeresfrüchte**

## **Dorsch von der Grünen Landzunge**

Dorsch aus dem Ofen auf Spinat, gekochte Kartoffeln

(200g/150g)

**28,00**

## **Lachs auf dem Land der Fjorde**

Gegrillter Lachs mit Knoblauchsoße, Rohkost aus Weißkohl, Pommes Frites

(200g/150g/150g)

**30,00**

## **Forelle aus dem Bach von Jacek**

Gegrillte Forelle in Dillsoße, Rohkost aus Weißkohl,

gekochte Kartoffeln

(200g/150g/150g)

**28,00**

## **Garnelen skandinawische Art**

Tigergarnelen in Butter-Knoblauch-Soße mit weißem Wein übergossen,

2 Knoblauchbrote

(300g)

**28,00**

## **Garnelen orientalische Art**

Tigergarnelen in süß-pikanter Soße, 2 Knoblauchbrote

(300g)

**30,00**

# Vegetarische Gerichte, Mehlspeisen

## Nudeln in Soße aus frischen Tomaten

(300g)

**12,00**

## Nudeln in Sahne-Käse-Soße

(300g)

**13,00**

## Nudeln mit Spinatsoße

(300g)

**14,00**

## Nudeln mit Hähnchen und Gemüse

(300g)

**16,00**

## Nudeln mit Steinpilzensoße

(300g)

**19,00**

## Russische Teigtaschen

8 leckere Teigtaschen mit Käsefüllung  
angemacht mit knusprigen Grieben

(250g/50g)

**13,50**

## Fleischteigtaschen

8 leckere Teigtaschen mit Fleischfüllung  
angemacht mit knusprigen Grieben

(250g/50g)

**14,50**

## Eierkuchen azurblaue Küste

Eierkuchen mit Spinat in Sahne-Käse-Soße

(300g)

**17,00**

## Kartoffelpuffer auf 3 Arten

mit Zucker

(150g)

**7,00**

mit Rahm

(200g)

**8,00**

mit Steinpilzensoße

(300g)

**18,00**

### **Camembert Canneberge**

Gegrillter Camembert mit Moosbeeren  
(150g)  
**13,50**

### **Camembert a'la Wiktoria**

Panierter Camembert in Mandeln  
(150g)  
**13,50**

### **Camembert von alten Tschechen**

Gebackener Camembert mit Tartaresoße  
(150g)  
**13,50**

## **Salate**

### **Caprese**

Tomatenscheiben mit Mozzarella, dekoriert mit Basilikumblättern,  
gereicht mit 2 Knoblauchtoasten, Olivenöl und Balsamicoessig  
(300g)  
**15,00**

### **Salat Cäsar**

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika,  
Ananas, gegrilltes Hähnchenfilet, Thousand-Island-Dressing  
(300g)  
**17,50**

### **Griechischer Salat**

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika,  
Käse a la Feta, Oliven, Knoblauchsoße  
(300g)  
**17,50**

### **Salat Windrose**

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika,  
Mozarella, geräucherter Lachs, Oliven, Würzsoße  
(300g)  
**19,00**

# **Beilagen**

## **Gekochte Kartoffeln**

(200g)

**3,00**

## **Pommes Frites**

(150g)

**6,00**

## **Bratkartoffeln**

(150g)

**6,00**

## **Kartoffelpüree**

(150g)

**5,00**

## **Kartoffelscheiben aus der Pfanne**

(150g)

**6,00**

## **Schlesische Klöße**

(150g)

**6,00**

## **Kartoffelklöße**

(150g)

**6,00**

## **Gedünstetes Sauerkraut mit Pilzen**

(100g)

**7,00**

## **Rohkost**

(aus Weißkohl, aus Sauerkraut, aus roten Rüben)

(150g)

**5,00**

## **Soßen**

(Ketchup, Senf, Knoblauchsoße, Thousand-Island-Dressing, Sauce Vinaigrette)

**1,00**

# Desserts

## Eierkuchen mit Konfitüre

3 Stück - 9,00

2 Stück - 6,00

## Schatzinsel

Eierkuchen mit Früchten, einer Kugel Eis und Schlagsahne

(200g)

**12,00**

## Becher Magdalena

2 Kugeln Eis (Erdbeer und Schokolade) mit Schlagsahne und Erdbeersöße

(150g)

**9,00**

## Traum von Dyzio

3 Kugeln Eis (Schokolade und Vanille) mit Schlagsahne, geröstete

Mandelblättchen, Schokoladensoße und Eierlikör

(200g)

**15,00**

## Feuer an Bord!

Eisdessert (3 Kugeln) mit Obst und Schokoladensoße, gereicht auf einem

"brennenden" Teller

(200g)

**16,00**

## U-boot

Gebratene Banane in knusprigem Eierkuchen mit einer Kugel Vanilleeis

und Schokoladensoße

(300g)

**16,00**

## Charlottenburg

Warm gereichte Charlotte (Apfelkuchen) mit einer Kugel Vanilleeis

und Schlagsahne

(200g)

**12,00**