

Przystawki

- Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej 48,-
Carpaccio z jelenia lub z polędwicy wołowej z suszonymi pomidorami 48,
Smażony ser Kowalewski podany z żurawiną 16,-

Zupy

- Rosół z perliczki podany z własnoręcznie wyrabianym makaronem 14,-
Pałacowa czernina z łazankami 18,-
Zupa rybna 16,-

Dania główne

- Makaron z dynią, boczkiem, z serem ricotta i szpinakiem 38,-
Pierogi z gęsiną 38,-
Pieczona połowa kaczki z modrą kapustą z rodzynkami
oraz pieczonym jabłkiem podany z pałacową kluską parowaną
Nasza kaczka otrzymała rekomendacje „TUTEJ NA KACZKĘ”
na Ogólnopolskim Festiwalu Dobrego Smaku w Poznaniu 68,-
Zrazy wołowe, kluski śląskie i buraczki 48,-
Konfitowane przepiórki na puree szafranowym oraz
karmelizowanymi warzywami 54,-
Sandacz na fasolce z sosem cytrynowym i ziemniaki talarki 58,-
Stek z karkówki po myśliwsku, frytki, sos czosnkowy, mizeria 52,-
Królik podany z kaszą bulgur, groszkiem i marchewką 58,-

Desery

- Maliny na gorąco podane z adwokatem oraz gałką lodów 16,-
Fondant czekoladowy podany z lodami 24,-
Kruszona beza z owocami oraz lodami 22,-
Pałacowa szarlotka na ciepło z gałką lodów 24,-

Alergeny występujące w daniach;

orzechy/ gluten/mleko/gorczyca/jajka/masło/ryba/seler/soja