



## Karczma Taberska

### SERDECZNIE WITAMY

I cieszymy się, że jesteście u nas!

Jesteśmy stąd, czyli z Nowego Kramaska (Jola) i z Babimostu (Marek). Nasza kuchnia jest niezwykła, gdyż wywodzi się z tradycji tego wspaniałego regionu. To właśnie tu „krumskie” gospodynie tworzyły i tworzą niepowtarzalne smaki staropolskiej kuchni, często pod szyldem Koła Gospodyń Wiejskich.

Jedną z założycielek lokalnego Koła była moja mama - Jadwiga Reimann. To właśnie od niej nauczyłam się jak przyrządzać kaczkę z jabłkami, czy ptysie z kremówką... Mój tato - Alfons Reimann wypiekał niezapomniany w regionie chleb na prawdziwym zakwasie i cienki placek na „ruchadłach” ze „strojzlami” lub śliwkami. Odrobinę tych smaków wspominamy serwując Wam okazjonalnie „szynkę w chlebie Reimanna” czy placek drożdżowy...

W domu rodzinnym Marka w Babimoście królowała Tekla Taberska. Z niezwykłą starannością i artyzmem przygotowywała różne mięsiwa, rosoly, czerninę, a w szczególności królika w sosie śmietanowym...

Dziś w naszej karczmie oraz Dworze Kolesin poczujecie smak pieczołowicie przygotowanych potraw oraz unikalny klimat tych miejsc. Warto wybrać się do Kolesina, aby z restauracyjnego tarasu delektować się widokiem wiekowego lasu i błyskającej w oddali tafli jeziora.

Oprócz krumskich czy babimojskich specjałów polecam najlepsze polskie dania. Staramy się też elastycznie dostosowywać menu do Waszych szczególnych i niestandardowych zamówień i oczekiwań. Cały zespół dokłada wszelkich starań, aby Karczma Taberska kojarzyła się Wam z bardzo dobrą kuchnią oraz szczególną, rodzinną atmosferą.

Przyjdźcie zająć

Jola i Marek Taberscy









## PORANNE PROPOZYCJE

Frühstücksmenü / Breakfastmenu

**Pieczywo, masło, sery, wędliny,  
pomidor, ogórek, swojskie konfitury** **35 zł**

Brot, Butter, verschiedene Käsesorten, Fleisch und Wurst,  
Tomate, Gurke, selbstgemachte Konfitüre  
Bread, butter, cheese, cold meats, tomato, cucumber, self-made jam

**Jajecznicą z trzech jaj na maśle,  
pieczywo, ogórek, pomidor, masło** **20 zł**

Rühreier auf Butter gemacht, Brot, Gurke, Tomate, Butter  
Scrambled eggs on butter, bread, cucumber, tomato, butter

**Jajecznicą z trzech jaj na bekonie,  
pieczywo, ogórek, pomidor, masło** **25 zł**

Rühreier auf Speck gemacht, Brot, Gurke, Tomate, Butter  
Scrambled eggs on bacon, bread, cucumber, tomato, butter

---

## PRYZYSTAWKI

Vorspeisen / Snacks

**Swojski chleb ze smalcem,  
ogórkiem kiszonym i cebulą** **15 zł**

Brot mit Hausschmalz, Gurke und Zwiebeln  
Bread with home-made lard, cucumber and onion

**Śledź w śmietanie  
z pieczywem lub z ziemniakami** **28 zł / 32 zł**

Hering in Sahne mit Brot oder Kartoffeln  
Herring in sour cream with bread or potatoes

**Śledź w oleju z pieczywem** **25 zł**

Hering im Öl mit Brot / Herring in oli with bread

## ZUPY


Suppen / Soups

**Rosół ze swojskim makaronem** 25 zł

Fleischbrühe mit Hausnudeln  
Meat broth with home-made noodles

**Rosół z kołdunami** 25 zł

Fleischbrühe mit Fleisch gefüllte Teigtaschen  
Meat broth with dumplings

**Barszcz czysty** \* 10 zł

Klare Roterübensuppe / Beetroot soup

**Barszcz z uszkami** \* 25 zł

Borschtsch (Roterübensuppe) mit Pilzen füllt Teigtaschen  
Beetroot soup with dumplings

**Żur Janowiecki** 25 zł

Janowiecer Żur (Sauerteigsuppe)  
Żur from Janowiec (sour soup made from fermented rye flour)

**Flaki** 25 zł

Kuttelsuppe / Tripe soup

**Gulaszowa** 25 zł

Gulaschsuppe / Goulash soup

**Ogórkowa** 22 zł

Gurkensuppe / Cucumber soup

**Zupy podawane w chlebie, sos tzatziki  
(żur, gulaszowa, flaki, ogórkowa)** 35 zł

Suppen im Brot, tzatziki Soße / Soups in bread, tzatziki sauce

**Krem szefa kuchni** \* 25 zł

Chef Cremesuppe / Chef cream soup

## DANIA Z WIEPRZKA

Schweinefleischgerichte / Pork Dishes

**Kotlet schabowy, ziemniaki z wody,  
zestaw surówek** **45 zł**

Schnitzel, Salzkartoffeln, gemischte Rohkost  
Breaded pork chop, boiled potatoes, variety of salads

**Schab z gnatem, ziemniaki smażone,  
kapusta zasmażana** **49 zł**

Schweinelende mit Knochen, Bratkartoffeln, gebratenes Sauerkraut  
Pork with a bone, fried potatoes, fried sour cabbage

**Schab w sosie grzybowym, ziemniaki pieczone,  
zestaw surówek** **49 zł**

Schnitzel mit Pilzsoße, Ofenkartoffeln, gemischte Rohkost  
Pork with mushrooms sauce, baked potatoes, variety of salads

**Pieczeń z karkówki, kluski śląskie,  
sos pieczeniowy, zestaw surówek** **43 zł**

Schweinenackenbraten, Schlesische Klöße, Bratensoße, gemischte Rohkost  
Roast pork neck, Silesian potato dumplings, roast sauce, variety of salads

**Polędwiczki z rusztu w sosie kurkowym,  
ziemniaki pieczone, zestaw surówek** **56 zł**

Gegrillte Landenfilet in Pfiffelingensoße,  
Ofenkartoffeln, gemischte Rohkost  
Grilled tenderloin in chanterelle sauce,  
baked potatoes, variety of salads

**Żeberka na kapuście, kopytka, sos pieczeniowy** **55 zł**

Rippchen mit Kohl, Kartoffelklößchen, Bratensoße  
Ribs with cabbage, potato dumplings, roast sauce

## DANIA Z DROBIU

Geflügelgerichte / Poultry Dishes

**Panierowana pierś z kurczaka, frytki,  
zestaw surówek** **39 zł**

Paniertes Hähnchenfilet, Pommes-Frites, gemischte Rohkost  
Breaded chicken fillet, French fries, variety of salads

**De Volaille, frytki, zestaw surówek** **45 zł**

Hähnchenfilet, Pommes-Frites, gemischte Rohkost  
De volaille, French fries, variety of salads

**Frykasy drobiowe, frytki, sos czosnkowy,  
zestaw surówek** **39 zł**

Hähnchen "Leckerbissen" (panierte Hänchenbrust in Stücken),  
Pommes-Frites, Knoblauchsoße, gemischte Rohkost  
Chicken delicacies (breaded chicken breast cut in pieces),  
French fries, garlic sauce, variety of salads

**Kaczka po staropolsku 1/4, pyzy,  
sos z suszonymi owocami, kapusta modra** **57 zł**

Ente auf Altpolnische Art, Hefekloesse, Trockenfruchtsauce,  
Rotkohl Traditional Polish duck, raised dumplings  
cooked on steam, dried fruit sauce, red cabbage

**Kaczka po staropolsku 1/2, pyzy,  
sos z suszonymi owocami, kapusta modra** **85 zł**

Ente auf Altpolnische Art, Hefekloesse, Trockenfruchtsauce,  
Rotkohl Traditional Polish duck, raised dumplings  
cooked on steam, dried fruit sauce, red cabbage

## DANIA Z WOŁU

Rindfleischgerichte / Beef Dishes

**Roladki, pyzy, sos pieczeniowy, kapusta modra** **55 zł**

Rinderrouladen (gefüllt mit Gurke, Speck, Gewürzen und Brot),  
Germknödel, Bratensoße, Rotkohl

Beef roulades (stuffed with cucumber, bacon, spices and bread),  
steamed dumplings, roast sauce, red cabbage

**Bitki, kopytka, sos pieczeniowy, buraczki** **53 zł**

Bitki (geschmorte Rindfleischscheiben in Soße), Klößchen, Bratensoße, Rote Rübe  
Beef cutlets in sauce, potatoe dumplings, roast sauce, beets

---

## DANIA Z RYB

Fischgerichte / Fish Dishes

**Dorsz, frytki, zestaw surówek** **51 zł**

Dorsch, Pommes-Frites, gemischte Rohkost  
Codfish, French fries, variety of salad

**Pstrąg smażony, frytki, zestaw surówek** **51 zł**

Forelle, Pommes-frites, gemischte Rohkost  
Trout fried, French fries, variety of salads

**Sandacz, ziemniaki pieczone, szpinak** **69 zł**

Zander, Ofenkartoffeln, Spinat / Zander, baked potatoes, spinach

## SAŁATKI

Salate / Salads

### Sałatka Andzi

37 zł

**sałata, pomidor, ogórek, papryka, winogron, ser pleśniowy, sos vinaigrette, sos czosnkowy, prażone nasiona, grzanka**

"Andzi" – Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Trauben, Vinaigrette, Knoblauchsauce, gerösteten Samen, Toast, Blauschimmelkäse

"Andzi" – lettuce, tomato, cucumber, pepper, grapes, blue cheese, vinaigrette, garlic sauce, roasted seeds, toast

### Sałatka Chłopska

37 zł

**sałata, pomidor, ogórek, papryka, oliwki, ser feta, szynka, jajko, sos vinaigrette, sos czosnkowy, prażone nasiona, grzanka**

Bauernsalat – Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Feta-Käse, Schinken, Ei, Vinaigrette, Knoblauchsauce, gerösteten Samen, Toast

Farmer's salad – lettuce, tomato, cucumber, pepper, olives, feta cheese, ham, egg, vinaigrette, garlic sauce, roasted seeds, toast

### Sałatka z tuńczykiem

37 zł

**sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula, oliwki, ser feta, tuńczyk, sos vinaigrette, grzanka**

Mit Thunfisch - Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven, Feta-Käse, Thunfisch,

Vinaigrette, Toast / Tuna salad - lettuce, tomato, cucumber, pepper, olives, feta cheese, tuna, vinaigrette, toast

### Sałatka Marcina

37 zł

**sałata, papryka, kukurydza, pierś z kurczaka grillowana, sos vinaigrette, sos czosnkowy, prażone nasiona, grzanka**

„Marcin“ - Kopfsalat, Paprika, Mais, gegrillte Hähnchenbrust, Vinaigrette,

Knoblauchsauce, gerösteten Samen, Toast / "Marcin" - lettuce,peppers, corn, grilled chicken breast, vinaigrette, garlic sauce, roasted seeds,toast

### Sałatka z serem feta

35 zł

**sałata, cebula, pomidor, ogórek, papryka, oliwki, ser feta, sos vinaigrette, grzanka**

Mit Schafskäse - Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven,

Schafskäse, Vinaigrette, Toast / With feta cheese - lettuce, onion, tomato, cucumber, pepper, olives, fetacheese, vinaigrette, toast



## DANIA MAŁCZNE

Mehlgerichte / Flour Dishes

- Pierogi „po naszymu” (5 szt.)**  **25 zł**  
Piroggen mit Kartoffelfüllung  
Polish dumplings with potato and cottage cheese stuffing
- Pierogi mięsne (5 szt.)** **25 zł**  
Piroggen mit Fleischfüllung / Polish dumplings with meat stuffing
- Pierogi z kapustą i grzybami (5 szt.)**  **25 zł**  
Piroggen mit Sauerkraut und Pilzfüllung  
Polish dumplings with sour cabbage and mushroom stuffing
- Pierogi karczmarza (5 szt.)**  **25 zł**  
Piroggen des Wirts (mit Quark und 2 Arten von Grütze)  
Polish dumplings with cottage cheese and 2 types of groats
- Pierogi z jarmużem / szpinakiem (5 szt.)**  **27 zł**  
Piroggen mit Grünkohl / mit Spinat  
Polish dumplings with kale / with spinach
- Pierogi z owocami (5 szt.)**  **25 zł**  
Piroggen mit Waldbeeren / Polish dumplings with berries
- Pierogi z serem, na słodko (5 szt.)**  **25 zł**  
Piroggen mit süßer Quarkfüllung  
Polish dumplings with sweet cottage cheese stuffing
- Mały mix pierogowy (mix 6 szt.)**  **29 zł**  
Klein Pieroggen Mix / Small dumplings mix
- Micha pierogowa (mix 10 szt.)**  **45 zł**  
Piroggen Mix / Dumplings mix

\* Dania są dostępne również w wersji wegetariańskiej przy wcześniejszym zgłoszeniu

\* [Dania wegetariańskie](#)

## KRUMSKIE SPECJAŁY

Regionale Spezialitäten / Regional Cuisine

### **Bigos w chlebie lub z ziemniakami gotowanymi** 30 zł

Polnischer "Bigos" im Brot oder mit Kartoffeln  
Polish "bigos" in bread or with potatoes

### **Patelnia chłopska z maślanką** 35 zł

Bratkartoffeln mit geshnittenem Schweinefleisch, Camembertkäse und Hüttenkäse, Buttermilch / Fried potatoes with pork meat, camembert cheese and cottage cheese, buttermilk

### **Pyry z gzikiem, olejem lnianym i cebulą** 29 zł

Kartoffeln in Schalen, Quark, Leinöl, Zwiebel  
Potatoes with cottage cheese, linseed oil, onion

### **Breja śledziowa z pyrami w mundurach** 26 zł

Hering mit Sahne, Zwiebeln und Kartoffeln  
Herring with sour cream, onion, potatoes

### **Kwaśne jaja z okraszonymi pyrami, prażony boczek** 32 zł

Saure Suppe mit Eiern, Kartoffelpuree mit Speck und Zwiebel, Speck  
Sour soup with eggs, mashed potatoes with bacon and onion, bacon

### **Mieszek koźlarza, barszcz czysty, zestaw surówek** 36 zł

Taschenkrokette mit Hähnchen- und Gemüsefüllung, Borschtsch (Roterübensuppe), gemischte Rohkost  
Croquette with chicken and vegetable filling, beetroot soup, variety of salads

### **Placki po janowiecku (3 szt.), śmietana, zestaw surówek** 42 zł

Kartoffelpuffer, Gulasch, Sahne, gemischte Rohkost  
Potato pancakes, goulash, sour cream, variety of salads

### **Placki ziemniaczane ze śmietaną (3 szt.)** 25 zł

Kartoffelpuffer mit Sahne (3 Stück)  
Potato pancakes and sour cream (3 pieces)

---

\* Dania są dostępne również w wersji wegetariańskiej przy wcześniejszym zgłoszeniu

\* **Dania wegetariańskie**

\* W weekendy i dni świąteczne brak możliwości zmian zestawów

## DODATKI

Beilagen / Additions

<b>Ziemniaki gotowane</b> 	<b>10 zł</b>
Gekochte Kartoffeln / Boiled potatoes	
<b>Ziemniaki pieczone</b> 	<b>10 zł</b>
Ofenkartoffeln / Baked potatoes	
<b>Ziemniaki smażone</b>	<b>10 zł</b>
Bratkartoffeln / Fried potatoes	
<b>Kluski śląskie</b> 	<b>10 zł</b>
Schlesische Klöße / Silesian potato dumplings	
<b>Pyzy (kluski na parze)</b> 	<b>10 zł</b>
Hefeklöße / Raised dumplings cooked on steam	
<b>Kopytka</b> 	<b>10 zł</b>
Kartoffelklöße / Potato dumplings	
<b>Frytki</b> 	<b>10 zł</b>
Pommes-Frites / French fries	
<b>Zestaw surówek</b> 	<b>10 zł</b>
Gemischte Rohkost / Variety of salads	
<b>Warzywa gotowane</b> 	<b>12 zł</b>
Gekochte Gemüse / Boiled vegetables	
<b>Buraczki</b> 	<b>10 zł</b>
Rote bete / Beets	
<b>Kapusta modra</b>	<b>10 zł</b>
Rotkohl / Red cabbage	
<b>Kapusta zasmażana</b>	<b>10 zł</b>
Sauerkraut / Fried sour cabbage	
<b>Ketchup</b> 	<b>4 zł</b>
<b>Musztarda</b> 	<b>4 zł</b>
Senf / Mustard	
<b>Chrzan</b> 	<b>4 zł</b>
Meerrettich / Horseradish	
<b>Sos czosnkowy</b> 	<b>5 zł</b>
Knoblauchsoße / Garlic sauce	
<b>Sos tzatziki</b> 	<b>5 zł</b>
Tzatzikisoße / Tzatziki sauce	

## DESERY

Nachtisch / Desserts

**Szarlotka na gorąco, gałka lodów, bita śmietana** **30 zł**

Warmer Apfelstrudel, Eis, Schlagsahne  
Hot apple pie, ice cream, whipped cream

**Sernik na gorąco** **25 zł**

Warmer Käsekuchen  
Hot cheese pie

**Lody (2 gałki) z malinami na gorąco, bita śmietana** **25 zł**

Eiscreme (2) mit heißen Himbeeren, Schlagsahne  
Ice cream (2) with hot raspberries, whipped cream

**Beza z bitą śmietaną i sosem truskawkowym** **32 zł**

Baiser mit Sahne und Erdbeersauce  
Meringue with whipped cream and strawberry sauce

**Beza mała z bitą śmietaną  
i sosem truskawkowym** **25 zł**

Kleine Baiser mit Sahne und Erdbeersauce  
Small meringue with whipped cream and strawberry sauce

**Ptyś Jadzi z bitą śmietaną** **25 zł**

Windbeutel mit Schlagsahne  
Puff and whipped cream



## NAPOJE GORAĄCE

Warme Getränke / Hot Drinks

**Kawa z ekspresu czarna 12 zł**

Schwarzer Kaffee / black coffee

**Kawa z ekspresu biała 14 zł**

Kaffee mit Milch / coffee with milk

**Caffe latte 16 zł**

**Cappuccino 12 zł**

**Espresso 12 zł**

**Podwójne espresso 16 zł**

**Kawa rozpuszczalna 10 zł**

**Kawa parzona 10 zł**

**Kakao 10 zł**

**Herbata 9 zł**

Tee / Tea

**Syrop do kawy 2 zł**

\* mleko roślinne / bez laktozy 3 zł

## NAPOJE ZIMNE

Kalte Getränke / Cold Drinks

**Coca Cola Zero 9 zł**

0,25 l

**Coca Cola 9/12/14 zł**

0,25 l / 0,5 l / 0,85 l

**Fanta 9/12/14 zł**

0,25 l / 0,5 l / 0,85 l

**Sprite 9/12/14 zł**

0,25 l / 0,50 l / 0,85 l

**Kinley tonic 9 zł**

0,25 l

**Fuzetea 9 zł**

(cytryna / brzoskwinia)

0,25 l

**Cappy 9 zł**

(pomarańcza / jabłko /

multiwitamina / czarna porzeczka)

0,25 l

**Burn 12 zł**

0,25 l

**Woda jonizowana 7/14 zł**

**karafka**

0,5 l / 1 l

(niegazowana / gazowana)

**Lemoniada dzban 35 zł**

## PIWO BECZKOWE

Bier vom Fass / Beer On Tap

<b>Lubuskie</b> (0,5 l)	<b>14 zł</b>
<b>Lubuskie</b> (0,3 l)	<b>9 zł</b>

## PIWO BUTELKOWE

Flaschenbier / Bottled Beer

<b>Kozel</b> (0,5 l)	<b>12 zł</b>
<b>Kozel Cerny</b> (0,5 l)	<b>12 zł</b>
<b>Żywiec</b> (0,5 l)	<b>12 zł</b>
<b>Żywiec Białe Pszeniczne</b> (0,5 l)	<b>14 zł</b>
<b>Żywiec IPA</b> (0,5 l)	<b>14 zł</b>
<b>Żywiec Porter</b> (0,5 l)	<b>14 zł</b>
<b>Żywiec 0%</b> (0,5 l)	<b>12 zł</b>
<b>Żywiec Białe Pszeniczne 0%</b> (0,5 l)	<b>14 zł</b>
<b>Żywiec 0% smakowy</b> (0,5 l)	<b>12 zł</b>

## **KARTA WIN**

### **CHAMPAGNE I WINA MUSUJĄCE**

	100 ml	750 ml
<b>Cava Brut Vionelli</b>		<b>80 zł</b>
<b>Blue Nun Gold</b>		<b>100 zł</b>
<b>Prosecco</b>		<b>110 zł</b>

### **WINA PÓLSŁODKIE:**

<b>Doctor Peter, Niemcy, białe</b>	<b>13 zł</b>	<b>70 zł</b>
<b>Black Wizard, Mołdawia, czerwone</b>	<b>13 zł</b>	<b>70 zł</b>

### **WINA PÓŁWYTRAWNE:**

<b>Blue Nun, Niemcy, białe</b>		<b>80 zł</b>
<b>Canti, Włochy, białe</b>	<b>13 zł</b>	<b>70 zł</b>
<b>Canti, Włochy, czerwone</b>	<b>13 zł</b>	<b>70 zł</b>

### **WINA WYTRAWNE:**

<b>Sol de Chile, Chile, białe</b>	<b>14 zł</b>	<b>80 zł</b>
<b>Sol de Chile, Chile, czerwone</b>	<b>14 zł</b>	<b>80 zł</b>

<b>WINO REGIONALNE</b>		<b>110 zł</b>
------------------------	--	---------------

## WÓDKI Schnaps / Vodka

<b>Biały Bocian</b> (40 ml)	<b>11 zł</b>
BUTELKA (0,5 l)	<b>105 zł</b>
<b>Finlandia</b> (40 ml)	<b>12 zł</b>
BUTELKA (0,5 l)	<b>115 zł</b>
<b>Luksusowa</b> (40 ml)	<b>9 zł</b>
BUTELKA (0,5 l)	<b>90 zł</b>
<b>Wyborowa</b> (40 ml)	<b>9 zł</b>
BUTELKA (0,5 l)	<b>90 zł</b>
<b>Żubrówka biała</b> (40 ml)	<b>8 zł</b>
BUTELKA (0,5 l)	<b>75 zł</b>
<b>Żubrówka czarna</b> (40 ml)	<b>12 zł</b>
BUTELKA (0,5 l)	<b>115 zł</b>
<b>Żubrówka bison gras</b> (40 ml)	<b>9 zł</b>
BUTELKA (0,5 l)	<b>90 zł</b>
<b>Soplica Staropolska Oryginalna</b> (40 ml)	<b>16 zł</b>

## WHISKY & WHISKEY & BOURBON

<b>Grant's Triple Wood</b> (14ml)	<b>14 zł</b>
<b>Grant's 12YO</b> (14ml)	<b>18 zł</b>
<b>Glenfiddich 12YO</b> (14ml)	<b>28 zł</b>
<b>Monkey Shoulder</b> (14ml)	<b>22 zł</b>
<b>Tullamore D.E.W.</b> (14ml)	<b>14 zł</b>
<b>Wild Turkey 101 Proof</b> (14ml)	<b>20 zł</b>
<b>Wild Turkey 81 Proof</b> (14ml)	<b>26 zł</b>
<b>Jack Daniel's</b> (14ml)	<b>16 zł</b>

## INNE ALKOHOLE

Andere Alkohole Other Alcohols	40 ml
<b>Hennessy V.S. Cognak</b> (40 ml)	<b>29 zł</b>
<b>Metaxa 5*</b> (40 ml)	<b>14 zł</b>
<b>Finsbury Gin</b> (40 ml)	<b>12 zł</b>
<b>Hendrick's Gin</b> (40 ml)	<b>26 zł</b>
<b>Teguilla Sierra Silver</b> (40 ml)	<b>15 zł</b>
<b>Bacardi Rum</b> (40 ml)	<b>15 zł</b>
<b>Sailor Jerry Rum</b> (40 ml)	<b>15 zł</b>
<b>Jagermeister</b> (40 ml)	<b>15 zł</b>
<b>Campari</b> (40 ml)	<b>15 zł</b>
<b>Passoa</b> (40 ml)	<b>15 zł</b>
<b>Malibu</b> (40 ml)	<b>15 zł</b>
<b>Aperol</b> (40 ml)	<b>15 zł</b>
<b>Cointreau</b> (40 ml)	<b>15 zł</b>
<b>Martini</b> (100 ml)	<b>15 zł</b>
<b>Crodino (zaw. alk do 0,5%)</b> (175 ml)	<b>25 zł</b>
- bezalkoholowy włoski aperitif	



## INNE KRUMSKIE SPECJAŁY

NA WCZEŚNIEJSZE ZAMÓWIENIE

Regionale Spezialitäten / Regional Cuisine / Auf Bestellung / On Request

### **Szynka Reimanna w chlebie, sos chrzanowy, puree z brukwi, zestaw surówek**

Schinken im Brot „auf Reimann Art...“, Meerrettichsoße, gemischte Rohkost, Steckrübenpüree / Reinmann's ham in bread, horseradish sauce, mashed swede, variety of salads

### **Gęś faszerowana kaszą i podrobami, ziemniaki, buraczki na ciepło**

Gans mit Buchweizen und Innereien, Kartoffeln, wärme Rüben  
Goose stuffed with buckwheat and giblets, potatoes, heat beets

### **Decha zniwiarza (schabik, żeberka, kaszanka, wątróbka), kapusta z beki, pyry w mundurkach**

Fleisch Mix (Schweinelende, Rippen, Blutwurst, Leber) Kohl Fässer, Pellkartoffeln  
Meat Mix (pork, ribs, black pudding, liver), barrels cabbage, potatoes in their skins

### **Tatar**

Rindertatar / Beef tartare

### **Karkówka w całości w sosie własnym, kluski szpinakowe, zestaw surówek**

Schweinenacken (vollständig) im eigenen Saft, Spinatklöße, gemischte Rohkost  
Pork neck (entirely) in its own sauce, potatoes dumplings with spinach, variety of salads

### **Golonka po kramsku, ziemniaki smażone, kapusta zasmażana**

Eisbein „auf Kramziger Art.“ geschmort in Bier, mit Gemüse), Bratkartoffeln, Sauerkraut  
Pork knuckle „a la Kramsko“ (stewed in beer, with vegetables), roast potatoes, fried sour cabbage

### **Królik w sosie śmietanowym, ziemniaki, buraczki**

Kaninchen in Sahnesoße, Kartoffeln, Rüben / Rabbit in cream sauce, potatoes, beets

### **Ryby z naszego jeziora (węgorz, sandacz i inne)**

Fisch aus unserem See (Aal, Hecht und andere)  
Fish from our lake (eel, pike and others)

### **Placek bida / Krance „na ruchadłach” (na drożdżach)**

„Bida” Kuchen / „Bida” cake // „Krance” Hefekuchen / „Krance” raised cake

---

\* Dania wyceniane indywidualnie

\* W weekendy i dni świąteczne brak możliwości zmian zestawów



## Karczma Taberska

### UWAGA

Caution / Achtung

**Dania przygotowane i podawane w naszej restauracji zawierają następujące produkty: orzeszki ziemne, orzechy, ryby, skorupiaki, jaja, soję, mleko, gorczycę, gluten, łubin, sezam, owoce morza, mięczaki, seler, siarczany. W restauracji potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Dodatkowo, w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji w menu czy metod ich przygotowania, może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów.**

Die in unserem Restaurant zubereiteten und servierten Gerichte enthalten folgende Produkte: Erdnüsse, Nüsse, Fisch, Schalen- und Krustentiere, Eier, Soja, Milch, Senf, Gluten, Lupinen, Sesam, Meeresfrüchte, Mollusken, Sellerie, Sulfate. Im Restaurant werden die Gerichte in der Gemeinschaftsküche zubereitet. Darüber hinaus kann sich die Zusammensetzung der servierten Gerichte aufgrund von Änderungen bei den Lieferanten, der Einführung von Ersatzzutaten zu den Gerichten, neuer Menüpunkte oder Methoden ihrer Zubereitung ändern. Aus diesen Gründen können wir nicht garantieren, dass jede Position auf unserer Speisekarte völlig frei von Allergenen ist.

Meals prepared and served in our restaurant contain the following products: peanuts, tree nuts, fish, shellfish, eggs, soybeans, milk, mustard seeds, gluten, lupine, sesame, seafood, molluska, selery, sulphites. Regular kitchen operations involve shared cooking and preparation areas, and food variations may occur due to differences in suppliers, ingredient substitutions, recipe revisions, and/or preparation at the restaurant. For these reasons, we cannot guarantee that every menu item will be completely free of allergens.

