

Menü

Daniel Zander (Restaurant „Otto Hiemke“, Potsdam) &
Kinga Galla (Restaurant „Regionalne Doznania“, Opole)

VORSPEISE:

Hiemkes Kürbissuppe mit Baguette

HAUPTSPEISE:

- Bulette Schmorgurken (auch als vegetarische Variante)
mit Petersilienkartoffeln
- Eisbeinflisch in Meerrettich mit Sellerie-Kartoffelpüree

Chris Schreiter („à la maison“, Potsdam) &
Patryk Magosz (Konditorei „Cukiernia Magosz“, Opole)

DESSERT

Dessert mit Pflaume und Mohn



Andrea Lisboa („Die Eisfrau“, Potsdam) &
Mateusz Karpiński (Eismanufaktur „Sopelek“, Opole)

EISDESSERT:

„Potsdamer Kartoffeln, Sorte: Sorbetto/Cappucchi“



Guten Appetit & Smacznego!



Essen verbindet

Menu

Daniel Zander (Restaurant „Otto Hiemke“, Potsdam) &
Kinga Galla (Restaurant „Regionalne Doznania“, Opole)

SUPPE:

Zupa dyniowa Hiemke z bagietką

DANIE GŁÓWNE:

- Klopsiki z duszonymi ogórkami (dostępne również w wersji wegetariańskiej) z ziemniakami z pietruszką
- Mięso z golonki w chrzanie z puree z selera i ziemniaków

Chris Schreiter („à la maison“, Poczdam) i
Patryk Magosz (cukiernia „Cukiernia Magosz“, Opole)

DESER

Deser ze śliwką i makiem



Andrea Lisboa („Die Eisfrau“, Poczdam) &
Mateusz Karpiński (manufaktura lodów „Sopelek“, Opole)

DESER LODOWY:

„Poczdamskie Ziemniaki, Odmiana: Sorbetto/Cappucchi“



Smacznego & Guten Appetit!



Essen verbindet