



Wichtacz

BISTRO - BAR

2019

Hallo!

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch!

Die Wichtacz Bistro-Bar ist eine Kombination aus einem modernen Bistro und einer Cocktailbar. Auf der Grundlage der Philosophie der Gastfreundschaft sind wir bestrebt, dass sich jeder unserer Gäste bei uns so wohl fühlt wie in seinem eigenen Zuhause. Wir sind der Meinung, dass Essen mehr als nur Nahrung sein sollte - wir schätzen die gemeinsam verbrachte Zeit und die Möglichkeit, jeden Moment zu feiern.

Unsere Küche ist klassisch und modern zugleich. Wir setzen auf saisonale und lokale Produkte, um unvergessliche Geschmackskombinationen zu kreieren. Wir haben eine sorgfältige Auswahl an klassischen Cocktails und viele unserer eigenen originellen Variationen. Einfache, ausgewogene und saisonale Kompositionen garantieren ein unvergessliches Erlebnis. Abends pulsiert in unserer Bar das Leben und der Klang der Shaker verbreitet sich im ganzen Restaurant.

**LET'S
BISTRO!**

MENU

FRÜHLING/SOMMER 2023

VORSPEISEN

Meeresfrüchte im Bierteig 39 zł

Tintenfischringe 4 St. / Garnele 3 St. / Rucola / Chilli-Mayo / Tartare Sauce

Gebratene Black Tiger Garnelen (6 St.) (100 g) 48 zł

Knoblauch / Ingwer / Chili / Butter / Knoblauchbrot

Rinder Tatar (100g) 42 zł

hausgemachte Gurken / Liebstöckel Olive / Eingelegte Pfifferlinge
Butter / hausgemacht Brot (50 g)

Panierten Käsesorten 300 g 42 zł

Kräuter Camembert / gereifter Gouda Käse mit Schwarzkümmel / Halloumi-Pommes
Rucola / Preiselbeersauce / Chilli-Marmelade



SUPPEN

Tomatensuppe mit Nudeln 300 ml 18 zł

Klassische Mehlsuppe mit Wurst und Speck 300 ml 24 zł

Kartoffelpüree mit Zwiebeln

Kalmar-Kutteln 300 ml 28 zł

hausgemacht Brot

Pilzsuppe aus frischen Pilzen 300 ml 24 zł

hausgemachte Nudeln mit Parmesankäse



SALATE

Caesar-Salat mit geräuchertem Hähnchen (80 g) 350 g 42 zł

Geräuchertem Hähnchen / Römischer Salat / Kirschtomaten / Knoblauch-Croutons
Caesar-soße mit Anchovis / Pesto / Grana Padano

Balkan Salat 350 g 39 zł

Salat / Kirschtomaten / Gurke / Paprika / Oliven / rote Zwiebel / Kapern / Feta / Vinaigrette

Salat mit Garnelen 350 g (6 St.) 54 zł

Salat / Kirschtomaten / rote Zwiebel / Reis Chips / marinierte Garnelen / Vinaigrette

BURGER

RRindfleisch-Burger (400 g) 59 zł

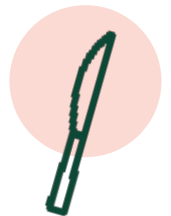
180 g Black Angus Rindfleisch / Cheddar / Speck / Salat / Senf-Mayonnaise-Soße
Essiggurken / Zwiebel / Brötchen / Kartoffelchips mit Knoblauch und Parmesankäse (150 g)

Pizza Burger 69 zł

180 g Black Angus Rindfleisch / Rucola / Gurken / Speck / Kirschtomaten / Cheddar
Tomaten Sauce / Chorizo / Basilikumpesto / Kartoffelchips mit Knoblauch und Parmesankäse (150 g)

Pulled Pork (400 g) 59 zł

200 g langsam gebratene Pulled Pork / Käsesoße / Gurken / Chilli-Mayonnaise-Soße
Brötchen / Kartoffelchips mit Knoblauch und Parmesankäse (150 g)



HAUPTGERICHTE

Schweinekotelett (250 g) mit Champignons sahn Sauce 59 zł

Gebackene Kartoffeln mit Pesto (200 g)

Kotelett a'la de Volaille (160 g) mit Butter und Petersilie 59 zł

Kartoffelpüree mit Zwiebeln (200 g) / gebackene Karotten mit Erbsen (150 g)

Rinderlendensteak (200 g) 139 zł

Kartoffelchips mit Parmesan und Knoblauch (150 g) / Gemüsepfanne

Entenbrust Sous Vide (200 g) 74 zł

Gebackene Kartoffeln mit Pesto (200 g) / glasierte Rote Bete (100 g) / Grünkohl

Langsam gebackene Rippchen in Barbecuesoße (350 g) 75 zł

Pommes (150 g) / Coleslaw (150 g)

Brathähnchen 450 g 69 zł

Gebackene Kartoffeln mit Pesto (200 g) / gebackenes Wurzelgemüse mit Kräutern (200 g)

Gebackener Lachs (280 g) 81 zł

grüner Spargel in Sauerrahm mit Knoblauch (150 g) / Kartoffelpüree mit Zwiebeln (200 g)

Fish&Chips (250 g) 59 zł

Pommes / Coleslaw (150 g) / Tatarsauce (30 g)

Schlesische Knödel (300 g) in Pilzsauce (150 g) 46 zł

Schalotte / Knoblauch / Pilze / Butter / Petersilie / Grana Padano / eingelegte Pfefferlinge

Pelmeni mit Kalbfleisch (9 St.) 300 g 36 zł

Pfefferbutter / Petersilie

Gebackener Süßkartoffel 450 g 46 zł

Ziegenkäse / Rote Bete / Salat / rote Johannisbeere / eingelegter Kürbis
grünes Pesto / geröstete Bohnen

Faule Klöße mit Paniermehl (220 g) 32 zł

Himbeerkonfitüre (40 g) / saisonales Obst (40 g)



KINDERMENÜ

Paniertes Hähnchenfilet (80 g) 29 zł

Pommes frites (80 g) / Salat mit Vinaigrette-Dressing (100 g) 29 zł

Faule Klöße mit Paniermehl (220 g) 32 zł

Himbeerkonfitüre (40 g) / saisonales Obst (40 g)



BEILAGEN

Pommes frites	150 g 14 zł	Gebackenes Wurzelgemüse mit Kräutern	200 g 15 zł
Kartoffelchips mit Knoblauch und Parmesankäse	150 g 17 zł	Coleslaw	150 g 13 zł
Kartoffelpüree mit Zwiebeln	200 g 13 zł	Salat mit Vinaigrette-Dressing	150 g 15 zł
Gebackene Kartoffeln mit Pesto	150 g 15 zł	Champignons in Sahne	150 g 13 zł
		Hausgemacht Brot	5 zł

Fragen Sie das Personal nach einer Liste mit Allergenen und Zutaten.

NACHSPEISEN

Fragen Sie bitte den Kellner

HOMEMADE

Limonade Zitrone-Minze	0,3 18 zł
Limonade Hibiskus-Rose	0,3 18 zł
Frisch gepresster Saft (Orange / Grapefruit / mix)	0,25 20 zł
Tee mit Himbeermarmelade	0,3 16 zł
Tee mit Pflaumenmarmelade	0,3 16 zł
Glühwein	0,25 18 zł
Hot Aperol	0,25 22 zł

KALTE GETRÄNKE

Gefiltertes Wasser, Vertrieb Wichlacz Bistro-Bar

Wasser mit Kohlensäure	0,5 7 zł / 1 13 zł
Wasser ohne Kohlensäure	0,5 7 zł / 1 13 zł
Coca-Cola	0,25 12 zł
Coca-Cola Zero	0,25 12 zł
Fanta	0,25 12 zł
Sprite	0,25 12 zł
Kinley Tonic	0,25 12 zł
Obstaf Cappy	0,25 12 zł
Thomas Henry	0,2 17 zł

ENJOY

FASS BIER

Żywiec	0,5 17 zł
Żywiec	0,3 15 zł
Żywiec weißes	0,4 17 zł
Alsterwasser	0,5 17 zł

FLASCHENBIER

Colberg Hell	0,5 20 zł
Colberg Dunkeln	0,5 20 zł
Alkoholfreies Bier	0,3 15 zł

KAFFEE

Espresso 50 ml	12 zł
Americano 200 ml	14 zł
Flat White 200 ml	17 zł
Cappuccino 180 ml	16 zł
Latte 300 ml	18 zł
Pflanzen Milch	2 zł

TEE

