

Watzkes Wochenkarte

Ochsenschwanzsuppe 3,A1-A5,E,G,H,I,J,L,K

angerichtet im Weckglas mit frischem Wurzelgemüse
oxtail soup served in a jar with fresh root vegetables

6,90 €

Hausgeräucherter Lachs D,G,I,J,X

angerichtet an einer heißen Ofenkartoffel,
mit Kräuter-Knoblauch-Schmand
und einem kleinen gemischten Salat mit Mangovinaigrette
*house smoked salmon served on a hot baked potato
with herb-garlic sour cream and a small mixed salad with mango vinaigrette*

15,90 €

Medaillons vom Landschwein G,I,J,L

saftig gebraten, dazu reichen wir Waldpilzragout
und in Kürbispesto geschwenkte Minikartoffeln
*juicy roasted medallions of country pork, served with wild mushroom ragout
and mini potatoes tossed in pumpkin pesto*

16,90 €

Lachsfiletsteak D,G,I,J

an hausgemachtem Kürbis-Weißwein-Risotto
und einer feinen Zitronengrassauce
*salmon fillet steak on homemade pumpkin-white wine risotto
and a fine lemongrass sauce*

17,90 €

