

Watzkes Wochenkarte



Watzkes Wurstsalat A1,A2,G,H3,I,J,2,3,7,11,15

aus dem Fleischkäse geschnitten, verfeinert mit Zwiebeln,
Gewürzgurken und Senftunke, serviert mit Treberbrot
*Watzkes sausage salad - cut from meat loaf, refined with onions,
gherkins and mustard pickle served with dark bread*

13,90 €

Hausgemachte Haxen-Sülze A1,C,D,E,G,I,L,2,11

mit deftigen Bratkartoffeln und Hausfrauensöße
*Homemade knuckle of pork aspic
with hearty fried potatoes and homemade gravy*

16,90 €

Frische Pfifferlinge in Rahm A1,C,G,H

an hausgemachten Bärlauch-Walnuss-Knödeln
*Fresh chanterelles in cream
with homemade wild garlic and walnut dumplings
wahlweise mit marinierten Hähnchenbruststreifen
optionally with marinated chicken breast strips*

18,90 €

22,90 €

Rahmige Pfifferlings-Spätzle-Pfanne A1,C,G

mit gegrillten Schweinemedallions
Creamy chanterelle spaetzle pan with grilled pork medallions

24,90 €

Portion Rahmpfifferlinge A1,G

Portion of creamed chanterelles

7,50 €

