

Watzkes Wochenkarte

Fruchtige Kürbiscremesuppe G,L

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl
*fruity pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds
and Styrian pumpkin seed oil*

6,90 €

Rote-Bete-Couscous A1,C,F,H1-H8,I,J,K,L

verfeinert mit Mandeln und schwarzem Sesam, umlegt mit
einer gebackenen Variation aus Falafelbällchen und Feta,
gereicht mit einem Aioli-Dip
*beetroot couscous flavoured with almonds and black sesa-
me seeds, topped with a baked variation of falafel balls and*

15,90 €

Gebratene Schweinefiletstreifen A1,C,G,I,L

gebettet auf Gnocchi und Rahmchampignons
fried pork fillet strips bedded on gnocchi and creamed mushrooms

18,90 €

Apfelrad'l 2,3,11,A1,C,G,H1-8

im Weinteig gebackene Apfelrad'l
mit einer kleinen Kugel Walnußeis und Vanillesauce
*apple wheels - apple wheels baked in wine dough
with a small scoop of walnut ice cream and vanilla sauce*

6,90 €

Watzke empfiehlt dazu:

Sauvignon Blanc

Pflüger, Pfalz; aromatischer Wein seiner Art, typische Cassis-,
Stachelbeer- und Passionsfruchtaromen, mineralisch und
animierend, trocken - dry

0,2 l - 7,90 €

0,75 l - 29,50 €

