



# Watzkes Winterkarte

## Klare Brühe von der Gans A1,C,F,G,I

mit gezupftem Gänsefleisch, feinem Gemüsestroh und Fadennudeln

*clear goose broth with plucked goose meat, fine vegetable straw and vermicelli*

5,90 €

## Wildbratwurst 2,3,7,A1,C,G,H,I,L

weihnachtlich abgeschmeckt, verfeinert mit getrockneten Pflaumen und Preiselbeeren, serviert mit Haselnussspätzle, Rotkohl und Rotweinjus

*venison sausage with Christmas flavour, refined with dried plums and cranberries, hazelnut spaetzle, red cabbage and red wine jus*

14,90 €

## Rindsroulade 2,3,15,A1-A7,C,F,G,H,I,K,L,X

gefüllt mit Bacon und Dörrobst, dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

*beef roulade filled with bacon and dried fruits, red apple cabbage and potato dumplings*

19,50 €

## Hirschragout A1,C,F,G,H2,I,J,L

geschmortes Ragout vom Hirsch mit Waldpilzen, angerichtet mit Haselnussspätzle und gebuttertem Rosenkohl

*braised venison ragout with wild mushrooms, hazelnut spaetzle, buttered Brussels sprouts*

19,90 €

## Gänsekeule 2,3,A1-A7,C,F,G,H,I,K,L

zart geschmorte Gänsekeule mit Kartoffelklößen und wahlweise gebuttertem Rosenkohl oder Apfelrotkohl

*tender braised leg of goose with potato dumplings, buttered Brussels sprouts or red apple cabbage*

23,90 €

## Bratapfel-Eistörtchen 2,3,A1,C,E,F,G,H

angerichtet mit Vanillesauce und Preiselbeeren

*baked apple ice cream tart*

*served with vanilla sauce and cranberries*

9,50 €

