

# Watzkes Winterkarte

## Wildgeflügelbrühe A1-A5,C,I

mit Eierstich und Gemüsestroh

*wild fowl broth with egg garnish and vegetable straw*

8,90 €

## Knusprig gebratene Ente aus dem Ofen 3,5,A1,G,I,J,L

mit Kartoffelkloß, dazu servieren wir Apfelrotkohl  
an feiner Orangenjus

*crispy roast duck from the oven with potato dumpling, served with red cabbage and a fine orange jus*

**viertel Ente / quarter of duck**

16,50 €

**halbe Ente / half of duck**

22,90 €

## Knusprige Gänsekeule 2,5,12,A1,C,I,J,L

mit Kartoffelkloß, dazu servieren wir Apfelrotkohl  
und Burgunderjus

*crispy leg of goose with potato dumpling, served with red cabbage and Burgundy jus*

23,90 €

## Feine Schokoladen-Crème-Brûlée 2,5,8,A1,C,E,G,H,L

mit Portweinkirschen und Walnusseis

*fine chocolat-crème-brûlée with port wine cherries and walnut ice cream*

8,90 €

