



Watzkes osterkarte

Spargelcremesüppchen A1,C,G,L,M **6,90 €**

mit Weißem und grünem Spargel

creamy asparagus soup - with white and green asparagus

Kaninchenrollbraten A1,C,G,I,J,L **17,90 €**

in Buttermilch eingelegt und im Ofen geschmort,
angerichtet mit Petersilienkartoffeln und Rotkohl

*rabbit roll roast - marinated in buttermilk and braised
in the oven, served with parsley potatoes and red cabbage*

Portion Spargel A1,C,G,H,1,2 **18,90 €**

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

portion of asparagus with parsley potatoes and hollandaise sauce

Maishähnchenbrust G,I,J,L,M **20,50 €**

zarte Brust vom Maishähnchen

angerichtet auf cremigen Spargelrisotto

*corn-fed chicken breast Tender breast of corn-fed chicken
served on creamy asparagus risotto*

Geschmorte Lammkeule A1,C,G,I,J,L,M,2,3 **22,90 €**

im Ofen geschmort in Thymianjus

serviert Kartoffelklößen und Butterbohnen

*braised leg of lamb - braised in the oven in thyme jus served with
potato dumplings and butter beans*

Schweineschnitzel A1,C,G,I,J,L,M,2,3 **25,90 €**

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken,

serviert mit Petersilienkartoffeln,

frischem Stangenspargel und Sauce Hollandaise

*pork escalope - breaded escalope of pork loin, served with parsley
potatoes, fresh asparagus spears and hollandaise sauce*

Eierlikör-Mousse A1,C,G,H,1,2 **6,50 €**

hausgemachte helle Mousse, abgeschmeckt mit

Eierlikör garniert mit frischen Beeren

*egg nog mousse - homemade light mousse, flavored with egg nog and
garnished with fresh berries*

