



# Watzkes Wochenkarte mit Spargelgerichten

## Spargelcremesüppchen

6,90 €

A1,C,G,L,M

mit weißem und grünem Spargel

*creamy asparagus soup - with white and green asparagus*

## Hausgemachter deftiger Wurstgulasch 11,90 €

1,2,3,4,7,11,15,A1,C,I,J,L,G

angebratene Wurst und Bratwurstscheiben, verfeinert mit Zwiebeln und Paprika, in würziger Soße, angerichtet auf Spirelli und mit geriebenem Parmesan bestreut  
*homemade savoury sausage goulash - fried sausage and slices of sausage, refined with onions and peppers, in a spicy sauce, served on spirelli and sprinkled with grated Parmesan cheese*

## Watzkes Brauertopf

14,90 €

A1,G,I,J,L,M,X,2,7,15

in Biersoße geschmorte Schweineschulter und hausgemachter Rindbratwurst, mit Zwiebeln und Lauch, angerichtet mit Ziegenkäse-Schmand, dazu reichen wir gebratene Scheiben vom Brezen-Knödel

*Watzkes brewers pot - pork shoulder braised in beer sauce and homemade beef sausage, with onions and leek, served with goat cheese sour cream, served with fried slices of pretzel dumpling in homemade cooked ham, gratinated with hollandaise sauce and Edam cheese, served with parsley potatoes*

## Portion Spargel

18,90 €

A1,C,G,I

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

*portion of asparagus - with parsley potatoes and hollandaise sauce*

## Schweineschnitzel

25,90 €

A1,C,G,I,J,L,M,2,3

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*

## Hausgemachte Limonade

0,3 l - 3,40 €

nach Angebot

0,5 l - 4,90 €

*homemade lemonade according to offer*

Wir servieren auf Wunsch zu jedem Spargelgericht hausgemachte  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter.

*We serve homemade Hollandaise sauce or melted butter with every asparagus dish on request.*