Watzke
am Goldenen Reiter

Weihnachtskarte

Wildgeflügel-Consomme A1-A5,C,G,I — **8,50 €**
Mit Eierstich und Gemüsestroh.
Wild poultry consommé with egg custard and vegetable strips.

Kleiner Winterflammkuchen A1,C,G,I,J,L,1,2,3,5,11,15 — **10,90 €**
Mit Honig-Schmand, gezupftem Entenfleisch, feinem Rotkohl und Mandarinen-Orangen belegt und mit würzigem Käse gratiniert.
Small winter tarte flambée with honey sour cream, pulled duck, fine red cabbage and mandarin oranges, gratinated with mature cheese.

Knusprig gebratene Ente aus dem Ofen A1,G,I,J,L,3,5
Mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und feiner Orangenjus.
Crispy oven-roasted duck with apple red cabbage, potato dumpling and orange jus.
Viertel Ente - 19,50 € | Halbe Ente - 27,90 €

Ragout vom heimischen Wild A1,C,G,I,J,L,5 — **20,90 €**
Sanft mit Wurzelgemüse geschmort, mit Böhmisch Knödel serviert.
Ragout of local game, gently braised with root vegetables and served with a Bohemian dumpling.

Knusprige Gänsebrust A1,C,I,L,2,5,12,15 — **36,90 €**
Mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und feiner Orangenjus.
Crispy goose breast with apple red cabbage, potato dumpling and orange jus.

Winterlicher Bratapfel A1,C,G,H1-H4,1,4 — **9,50 €**
Mit Spekulatius-Eis, Vanillesoße und Mandel-Crunch.
Winter baked apple with speculoos ice cream, vanilla sauce and almond crunch.



Nur solange der Vorrat reicht. - Only while stock lasts.