



Watt's

BRASSERIE  
BIERGARTEN  
KAMINZIMMER  
BAR & LOUNGE  
CATERING

## Menuvorschläge

Liebe Gäste,  
aus den aufgeführten Vorschlägen können Sie sich Ihr  
persönliches Menu zusammenstellen.  
Brauchen Sie Beratung, Hilfe oder haben Sie Fragen können  
Sie sich jederzeit bei uns melden.

!!!Bitte beachten Sie, dass pro Veranstaltung ein Menu möglich ist!!!

### AUS DEM SUPPENTOPF:

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Tafelspitzbrühe   Maultaschen   Flädle   Grießnocken  | 6,80 € |
| 2. Kartoffelrahmsuppe   Räucherlachsstreifen   Croutons  | 7,20 € |
| 3. Steinpilzkraftbrühe   Thymianklößchen                 | 7,20 € |
| 4. Petersilienwurzelschaumsuppe   Parmaschinkenstreifen  | 7,50 € |
| 5. Klare Tomatenkraftbrühe   Steinpilzravioli            | 7,80 € |
| 6. Pikante Karotten-Orangensuppe   geröstete Kürbiskerne | 7,20 € |
| 7. Hummerschaumsuppe   gebratene Riesengarnele           | 8,50 € |

WaTT`s Brasserie, Bar & Lounge | 76275 Ettlingen | Pforzheimer Str. 67  
07243 7142000 | [www.watts.de](http://www.watts.de) | [info@watts.de](mailto:info@watts.de)

## VORSPEISEN / ZWISCHENGANG

8. Je nach Saison: Feldsalat | Speck-Kracherle | Kartoffel- oder Balsamicodressing  
oder Rucolasalat klein - mittel - groß 5,80 - 7,70 - 9,70 €
9. Bunter Salatteller der Saison | Joghurtdressing  
klein - mittel - groß 4,60 - 6,20 - 7,40 €
10. Vorspeisenteller WaTT`s - Edelfischterriner & Dill-Senfsauce | geräucherte Entenbrust  
& Salat von Beluga-Linsen | Räucherlachs-Crepinette & Limonenschmand  
Parmaschinken & Cantaloupe-Melone 16,50 €
11. Rinderfilet-Carpaccio | Salatbouquet | gehobelter Parmesan 15,80 €
12. Bunter Salatteller | gebratene Pilze | Croutons 9,80 €
13. Gebratene Riesengarnelen | Safranrisotto | Hummerschaum | Rucola | Parmesan 16,80 €
14. Räucherlachs-Crepinette | Dill-Senfsauce | Salatbouquet 9,80 €
15. Cassis - Passionsfrucht - Birnen - Limonen oder Ananas- Sorbet | Prosecco 6,80 €

### Hinweis!

Saisonale Angebote wie z.B.

Bärlauch, Spargel, Erdbeeren, Rhabarber, frische Waldpilze, Kürbis & Wildgerichte  
empfehlen wir Ihnen gerne zur passenden Jahreszeit.

Fragen Sie uns!

## FLEISCHGERICHTE

- |   |         |
|---|---------|
| 16. Gefülltes Schweinefilet   Steinpilzrahm   Marktgemüse<br>hausgemachte Spätzle   Herzoginkartoffeln                                      | 19,80 € |
| 17. Kalbsrückensteak   Pommery-Senfkruste   Rotwein-Buttersauce<br>Marktgemüse   hausgemachte Spätzle                                       | 24,90 € |
| 18. Cordon Bleu von der Lammhüfte   gefüllt mit Parmaschinken & Schafskäse<br>Ratatouille-Gemüse   Thymian-Buttersauce   Steinpilz- Gnocchi | 21,80 € |
| 19. Kalbsrückenmedaillon   Tranchen vom Rinderfilet   Portweinsauce<br>Marktgemüse   Kartoffelplätzchen                                     | 27,00 € |
| 20. Gebratene Maispouardenbrust   Thymian- Buttersauce<br>Peperonatagemüse   Parmesan- Krapfen  | 18,80 € |
| 21. Rinderfilet am Stück gebraten   Riojasauce   gefüllte Peperonata-Tomate<br>Frischkäse- Kartoffeln                                       | 29,50 € |
| 22. Rumpsteak   Sc. Bearnaise   sautierte Speck- Schnippelbohnen<br>gebratene Risolée- Kartoffeln   | 23,80 € |
| 23. Medaillons vom Schweinefilet   Calvadosrahmsauce   glasierte Apfelspalten<br>Marktgemüse   Herzoginkartoffeln                           | 20,50 € |
| 24. Saltimbocca vom Kalb   gefüllt mit Parmaschinken & Salbei   Rotweinjus<br>glasiertes Bratgemüse   Parmesan- Tagliolini                  | 22,50 € |
| 25. Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust   Pfeffersauce   Kaiserschoten<br>Karottengemüse   Orangen- Nudeln                                  | 22,50 € |

Zu allen Hauptgerichten können wir Ihnen außerdem als Beilage  
auch Kroketten, Kartoffelbällchen, WaTT`s Frites, Pappardelle, Kartoffelgratin,  
oder Basmati-Reis anbieten!

## FISCHGERICHTE

26. Gebratener Red Snapper   Papageienfisch   Hummer- Curryschaum   Asia- Sesamnudeln	24,50 €
27. Cordon Bleu vom Lachs   gefüllt mit getrockneten Tomaten & Mozzarella Hummerschaum   Spinat-Tagliolini	21,80 €
28. Gebratene Edelfisch- Spieße   Pinot Grigioschaum   provençalisches Zucchini- Gemüse Safranrisotto	22,50 €
29. Filets vom Steinbutt   Vanille- Safranbutter   Blattspinat   Kartoffelpüree	25,50 €

## DESSERT

30. Hausgemachtes Tobleronemousse   Vanilleschaum   Himbeerragout	7,80 €
31. Zweierlei Schokoladen- Tiramisu   Passionsfruchtsorbet	7,80 €
32. Parfait der Saison   Baumkuchenmantel	8,20 €
33. Rote Grütze   Bourbon- Vanilleeis	6,80 €
34. Vanille- Crème brûlée	7,20 €
35. Obstsalat   Zitroneneis	6,80 €
36. WaTT`s Dessertüberraschung   verschiedene Leckereien   Mini- Feuerwerk	8,90 €
37. Gratiniertes Picandou- Ziegenkäse   Grappatrauben   Zitronensorbet	10,50 €

## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Sonderveranstaltungen

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung in unserem Hause.
2. Die Berechnung des Menu / Buffetpreises erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen, die uns der Veranstalter 24 Stunden vor der Veranstaltung mitteilt.
3. Selbstverständlich können Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen.  
Wir berechnen pro Gedeck Euro 2,50 als Unkostenbeitrag.  
Weiße Tischdecken und Stoffservietten sind nicht in der Konzeption der Watt`s Brasserie vorgesehen. Auf besonderen Wunsch können wir diese für ca. 40 - 90 Euro zur Verfügung stellen. Bitte beachten Sie, dass bei aufgelegten Tischdecken das Abbrennen von Wunderkerzen nicht gestattet ist.
4. Bei Veranstaltungen von Mo. bis Sa., die sich über 0.00 Uhr (sonntags ab 23 Uhr) nachts ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von Euro 15,00 für jeden anwesenden Mitarbeiter pro angefangener 1/2 Stunde, wobei wir die Anzahl unseres dann anwesenden Personals so gering als möglich halten.
5. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen oder uns im voraus zur Verfügung zu stellen.  
Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
6. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer (19%) enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristigen Bestellungen, die länger als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen, eine Preiserhöhung je nach Marktlage vorbehalten.
7. Unsere Rechnungen sind zahlbar sofort ohne Abzug.  
Diese können Sie aber auch vorzugsweise in Bar, EC-Karte selbstverständlich auch mit Kreditkarte ( American, Visa, Eurocard ) begleichen.
8. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
9. Besteht begründeter Anlass, das die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.

Wir garantieren Ihnen den gewohnt guten Service mit ansprechender Küchenleistung.

Danke für Ihr Verständnis

Ihr WaTT`s Team