

Menü I

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

*Rheinische Kartoffelsuppe
mit Lauch & Speck*

* * *

*Knuspriger Schweinebraten mit Schwarzbiersauce,
sautiertem Gemüse der Saison & Röstkartoffeln*

* * *

Herrencrème mit Mandelsplittern

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Menü II

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

*Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzrauten
& Gemüsejulienne*

* * *

*Geschmorter Rinderbraten & Medaillons vom Schweinefilet „Försterin“
mit frischen Pilzen der Saison,
Brokkoli-Blumenkohlgemüse & Kartoffelkroketten*

* * *

Bourbon-Vanilleeiscrème mit heißen Kirschen & Schokoladensauce

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Menü III

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

*WILKENS Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs
mit kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Sauce*

* * *

*Schweinefilet „Wellington“ an Sauce Bearnaise
mit Gemüse von jungen Erbsen & Möhren
& Pommes dauphine*

* * *

Tiramisu mit frischen Beeren der Saison

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Menü IV

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

*Bunte Blattsalate in WILKENS Balsamico-Dressing
mit gegrillten Riesengarnelen*

* * *

*Argentinisches Rinderfilet mit Schalotten-Burgundersauce
auf gedünstetem Gartengemüse
& gratinierten Kartoffeln*

* * *

WILKENS „Nutella-Mousse“

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING