

Herzlich Willkommen im WILKENS ANNO 1835!

Ganz im Sinne von „Tradition trifft Zukunft“ präsentieren wir Ihnen hier die neue Wilkens Generation mit jeder Menge Seele. Schauen Sie sich einmal um – Sie befinden sich an einem Ort, der an vergangene Zeiten erinnert und ebenso viel Neues erzählt.

Schön, dass Sie da sind, um mit uns gemeinsam neue Geschichten zu schreiben.
Denn jeder Besuch wird hier zu einem ganz besonderen Erlebnis.



WIR LIEBEN BROT!

*Unsere Brotspezialitäten werden jeden Tag frisch für Sie gebacken –
zusammen mit unseren Dips ein echter Genuss*

WILKENS Brotkorb

Original WILKENS Landbrot sowie 2 weitere Sorten ofenfrisches Brot inklusive zwei Dips (I)

WILKENS hausgemachte Dips:

Tomatensugo, Kräuterbutter (D), WILKENS Sour Cream (D), Bärlauch-Erdnuss-Pesto (H)



VORSPEISEN

WILKENS hausgebeizter Norwegischer Fjordlachs klein
mit Spargel-Tatar in Rucola-Bärlauchdressing auf Toast (B,I,L) groß

Spargelsalat „weiß & grün“ in Parmesan-Dressing
mit gerösteten Brotwürfeln, italienischem Landschinken & Tomate (D,L)

Gereifter Ziegenkäse auf ofenfrischem Baguette klein
mit Waldhonig gratiniert an Feldsalat in Tomaten-Vinaigrette (D,I,L) groß

Crèmesuppe vom Stangenspargel
mit gebackenem Scampi im Brickteig (C,D,I)

Bärlauchcrèmesuppe
mit paniertem Stangenspargel (A,D,I)

DIE WILKENS ANNO 1835 QUALITÄTS-PRINZIPIEN

Alle WILKENS-Gerichte stellen wir für Sie immer frisch und aus hochwertigen Zutaten her.

Wir kennen unsere Lieferanten und pflegen ein vertrauensvolles Verhältnis mit Ihnen.


Beim Einkauf achten wir stets auf Frische & Qualität. Immer wenn es uns möglich ist, greifen wir auf Zutaten aus der Region zurück. Das schont auch die Umwelt, durch kürzere Transportwege.

Unsere Rezepte beinhalten ebenso viel Tradition, wie neue Ideen. Alle Gerichte werden mit viel Leidenschaft gekocht – so entstehen kulinarische Highlights, die für unsere Gäste zum Geschmackserlebnis werden.

Ihr WILKENS Anno 1835-Team



RAN AN DEN SPARGEL

1 Pfund (Rohgewicht) frischer deutscher Stangenspargel mit WILKENS hausgemachter Sauce Hollandaise, zerlassener Butter & neuen Kartoffel (A,D) 

Eine Portion frischer deutscher Stangenspargel mit WILKENS hausgemachter Sauce Hollandaise, zerlassener Butter, neuen Kartoffeln und

- gemischtem Schinken (A,D)
- Schnitzel „Wiener Art“ (A,D,I)
- Medaillons vom Schweinefilet (A,D)
- Argentinischem Rinderhüftsteak vom Grill (A,D) 200g
- Argentinischem Rinderfilet vom Grill (A,D) 300g
- Argentinischem Rinderfilet vom Grill (A,D) 200g
- Argentinischem Rinderfilet vom Grill (A,D) 300g
- Lachssteak „auf der Haut gebraten“ (A,B)



FLEISCHGERICHTE

WILKENS Mixed-Grillteller

Steaks vom Grill mit hausgemachten BBQ-Saucen, Pommes frites & Krautsalat (L)

Filetgeschnitzeltes in Sweet Chili-Paprikasauce
mit gebackenem Kartoffelrösti & Rote Bete-Salat (D)

Medaillons vom Schweinefilet
mit Perlzwiebel-Sauce auf Spitzkohlgemüse & Kartoffelkroketten (D,I)

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Spinat & Mozzarella
auf Gemüse-Fettuccine (D,I)

Iberico-Schweinekotelett vom Grill mit leichter Erdnuss-Sauce
auf Sojasprossen-Möhrengemüse & Pommes macaire (A,H)

Lammkarree mit Rucola-Schafskäsepesto
auf sautiertem Kartoffel-Bohngemüse (D,H)



STEAK IT EASY – FLEISCH & CO.

Durch die natürliche Aufzucht der Rinder auf Argentinien's großen Weideflächen mit frischem Pampasgras und klarem Quellwasser ist das Fleisch besonders schmackhaft. Nur ausgesuchtes Fleisch findet den Weg nach Europa & gewinnt in dieser Zeit an Reife.

Argentinisches Hüftsteak gratiniert mit Parmesan-Sauerrahm, 200g
Ofenkartoffel mit WILKENS Sour Cream & gemischtem Salat (D,L) 300g

Argentinisches Rinderfilet mit Roquefort-Sauce 200g
auf Champignon-Ragoût & hausgemachten Kartoffelkroketten (D) 300g



AUS FLUSS UND ME(H)R

Lachssteak „auf der Haut gebraten“
in einer Kartoffelkruste mit Blattspinat & gelber Paprikasauce (B,D)



WILKENS ORIGINALE

WILKENS Originale – das gibt es auf der ganzen Welt nur einmal: und zwar hier!

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & gemischtem Salat (D,I)
(wahlweise als Jäger- oder Zigeunerschnitzel mit hausgemachten Saucen a 14,90 €)

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Petersilie, Schwarzbrot und Butter (D,I)

WILKENS Spargel-Toast
mit Kochschinken, Ei & hausgemachter Sauce Hollandaise gratiniert (A)

WILKENS „Dicke Dinger“
- Ofenkartoffel mit WILKENS Sour Cream -

- „vegetarisch“ mit frischem Stangenspargel, Blattspinat & Tomatensugo
- mit frischem Stangenspargel, gegrillten Filetspitzen & Bärlauch-Velouté (D)
- mit gegrillten Lachswürfeln, Spargel & Blattspinat in Bärlauch-Rahm (B,D)



DA HABEN WIR DEN SALAT!

Beilagensalat – Blattsalate mit Tomate, Gurke & Karotte (D)
(Beilagensalat nur in Verbindung mit einem Hauptgang – ohne Brot)

Großer gemischter Salatteller mit wahlweise WILKENS Balsamico-Hausdressing (L), Parmesan-Dressing (D,L) oder erfrischender Tomaten-Vinaigrette (D,L)

- mit mariniertem Putenbrust-Champignonspieß vom Grill & Wasabi-Mayonnaise (A) klein
groß
- mit Birne, Walnüssen, spanischem Manchego-Käse & gegrilltem Parmaschinken (D,K)
- mit Streifen vom argentinischem Rinderhüftsteak & hausgemachten BBQ-Saucen (A,L)

Unser Special: Wildkräutersalat in WILKENS Balsamico-Hausdressing
an überbackenem Spargel mit Ziegenfrischkäse auf Baguette (A)


Zu allen Salaten servieren wir frisch gebackenes WILKENS Brot! (I)



PASTA? BASTA!

Wählen Sie Ihre Lieblingspasta mit dem Topping Ihrer Wahl!

Tagliatelle oder Gnocchi (I)

- „vegetarisch“ mit frischem Stangenspargel, Blattspinat & Tomatensugo 
- mit frischem Stangenspargel, gegrillten Filetspitzen & Bärlauch-Velouté (D)
- mit gegrillten Lachswürfeln, Spargel & Blattspinat in Bärlauch-Rahm (B,D)



...UND DANACH NOCH WAS SÜSSES.

... der süße Abschluss. WILKENS Dessert, garantiert hausgemacht!

„Fondant au chocolat“ auf Bourbon-Vanillesauce (A,D)

Karamellierter Milchreis mit Likörpflaumen (D)

Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D)

WILKENS weißes Mousse au chocolat auf Grapefruit-Kiwi-Salat (A,D)

Buntes Dessertvergnügen

„von allem ein wenig“ (A,D,K,H)

klein

groß

„Café Gourmand“

Tasse Kaffee/ Cappuccino/ Espresso/ Latte Macchiato mit 3 kleinen Desserts (A,D,K,H)

Bourbon-Vanilleeiscrème

mit heißer Schokoladensauce oder heißen Kirschen (D)

Bitte beachten Sie folgende Allergene!

- A - Eier
- B - Fisch
- C - Krebstiere
- D - Milch (einschließlich Laktose)
- E - Sellerie
- F - Sesamsamen
- G - Schwefeldioxid und Sulphite
(Konzentrationen > 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- H - Erdnüsse
- I - Glutenhaltiges Getreide
- J - Lupine
- K - Schalenfrüchte (Nüsse)
- L - Senf
- M - Sojabohnen
- N - Weichtiere