

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), Rucola-Erdnuss-Pesto (H)



VORSPEISEN

WILKENS hausgebeizter Norwegischer Fjordlachs
mit kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Dressing (A,B,L) klein
groß

Gefüllter Windbeutel mit Salat von frischen Pfifferlingen
& hausgemachter Rucola-Sauerampfer-Crème (D,I)

Wildkräutersalat in Balsamico-Dressing
mit sautierten Pfifferlingen an Lauchzwiebeln & Tomate (L) klein
groß

Gazpacho von Tomate, Paprika & Gurke
mit gegrilltem Scampi-Spieß (C,D,I)

Pfifferlingcrèmesuppe
mit paniertem Mozzarella-Stick (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



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) oder Parmesan-Dressing (D,L)

- mit gegrilltem Putensteak & Kräuter-Pesto (H)
- mit frischen Tomaten, Thunfisch, gekochtem Ei & Mais (A,B,I)
- mit Streifen vom argentinischem Rinderhüftsteak & hausgemachten BBQ-Saucen (A,L)

klein
groß

Unser Special ab 2 Personen: Variation von Gemüsesticks mit Kräuter-Frischkäse-Dip
& Garnelen in Knoblauch (C,D)

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



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 €)

Geschmolzener Camembert

an Wildkräuter-Salatbouquet mit Apfel-Sticks & ofenfrischem Baguette (D,I) 

WILKENS „Dicke Dinger“

- Ofenkartoffel mit hausgemachtem Joghurt-Kräuter-Dip (D) -

- „vegetarisch“ mit sautiertem Gemüse der Saison 
- mit frischen Pfifferlingen, Lauchzwiebeln, Tomaten & gegrillten Filetspitzen
- mit frischen Pfifferlingen & sautierten Lachswürfeln (B)



PASTA? BASTA!

Wählen Sie Ihre Lieblingspasta mit dem Topping Ihrer Wahl!

Tagliatelle oder Penne (I)

- „vegetarisch“ mit sautiertem Gemüse der Saison & erfrischendem Dip (D) 
- mit frischen Pfifferlingen, Lauchzwiebeln, Tomaten & gegrillten Filetspitzen
- mit frischen Pfifferlingen & sautierten Lachswürfeln (B)



FLEISCHGERICHTE

WILKENS Mixed-Grillteller

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

Filetgeschnetzeltes in Pfifferling-Rahmsauce

mit gebackenem Kartoffelrösti & gemischtem Salat (D)

Gegrillte Schweinefilet-Roulade gefüllt mit Birnen-Senf & Parmaschinken

an Estragon-Jus, Spitzkohlgemüse & Kartoffelkroketten (D,I,L)

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Spinat & Mozzarella

auf Gemüse-Fettuccine (D,I)

Geschmorte Iberico-Schweinebäckchen in Pfifferlingragoût

an Kartoffel-Chorizo-Crépes (A,D,I)

Lammrückensteak mit geschmortem Knoblauch

an aromatisierter Knoblauch-Jus mit Speckbohnen & Süßkartoffel-Pommes (I)



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 Pfifferling-Pesto 200g
auf Zucchini-Gemüse & Bratkartoffeln (H) 300g



AUS FLUSS UND ME(H)R

Lachstranche unter der Kartoffelkruste

auf Pfifferling-Gemüse in Rahm (B,D)



...UND DANACH NOCH WAS SÜSSES. ---

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

Hausgemachte „gelbe Grütze“ von Nektarine & Aprikose mit Zitronensorbet

Profiteroles gefüllt mit Bourbon-Vanilleeiscrème & Schokoladensauce (D)

Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D)

WILKENS Erdbeer-Mousse au chocolat auf feinem Erdbeerbücher mit Saft (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)