

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

Gebackener Ziegenfrischkäse im Brick-Teig
an Wildkräuter-Salat in Walnuss-Dressing (D,I,L)

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet in Kräuter-Balsamessig mariniert
mit gebackenem Rucola & Limetten-Crème Fraîche mit grünem Pfeffer (D)

Kartoffelcrèmesuppe „Rheinische Art“
mit Lauch- & Speckstreifen (D)

Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe „oriental“
mit Kürbiskernöl & gebackenem Kartoffelstroh (D)

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 (nach Saison) (H)
- „Surf & Turf“ mit Flusskrebsschwänzen, Champignons, Bacon & Blutwurstwürfeln (B,L)
- mit Streifen vom argentinischem Rinderhüftsteak & hausgemachten BBQ-Saucen (A,L)

klein
groß

Unser Winter-Special: WILKENS´ Salatteller mit hausgebeiztem Lachs auf kleinem Reibekuchen, Picandou im Brickteig, mariniertes Rinderfilet-Carpaccio & gegrilltem Putensteak mit Pesto (B,I,L)

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

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene!



WILKENS ORIGINALE

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


Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & gemischtem Salat (A,D,I)
(wahlweise als Jäger- oder „Bauernschnitzel“ mit Spiegelei & kross gebackenem Speck)

Geschmolzener Camembert

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

WILKENS „Dicke Dinger“

- Ofenkartoffel mit WILKENS Sour Cream (D) -


- „vegetarisch“ mit sautiertem Gemüse der Saison & Erdnuss-Rucola-Pesto (H) 
- „Himmel & Äd“ mit gebratenen Blutwurstwürfeln, Schmorzwiebeln & Apfelspalten
- mit frischen Champignons, gegrillten Filetspitzen & Kräuter-Pesto



PASTA? BASTA!

Wählen Sie Ihre Lieblingspasta kombiniert mit dem Topping Ihrer Wahl!

Tagliatelle oder Penne Rigate (I)

- „vegetarisch“ mit Gemüse der Saison & erfrischendem Dip (D) 
- „Himmel & Äd“ mit gebratenen Blutwurstwürfeln, Schmorzwiebeln & Apfelspalten
- mit frischen Champignons in Rahm & gegrillten Filetspitzen (D)



FLEISCHGERICHTE

WILKENS Mixed-Grillteller

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

Filetgeschnetzeltes „Elsässer Art“

mit Gemüse-Julienne & Sauerkraut in Rahm an Pommes dauphine (D,I)

Gegrillte Schweinefilet-Scheiben auf Zucchini-Streifen

in grober Dijon-Senfsoße mit Kartoffel-Kroketten (A,I,L)

„Cordon bleu“ vom Kalb

an Pommes frites & gemischtem Salat (D,L)

Geschmorte Wildschweinbäckchen in Portwein-Kirschsauce

an Schupfnudeln & Feldsalat in WILKENS Balsamico-Dressing (L)

Hirschmedaillons vom Grill auf Portwein-Cassis-Sauce

mit Flusskrebsschwänzen an Kartoffel-Zucchini-Püree (C,D)



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 mit Erdnuss-Parmesanbutter, 200g

Ofenkartoffel mit WILKENS Sour Cream & gemischtem Salat (D,H,L) 300g

Argentinisches Rinderfilet mit Gewürztraminer-Sauce 200g

auf hausgemachtem Apfel-Rotkohl & gratinierten Kartoffeln (D) 300g



AUS FLUSS UND ME(H)R

Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste

auf Blattspinat mit Sauce von gelber Paprika & Flusskrebsen (B,C,D)



...UND DANACH NOCH WAS SÜSSES. ---

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

Hausgemachtes „Mango-Tiramisu“ (D)

Zimt-Honig-Parfait auf hausgemachter Pflaumen-Grütze (D)

Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D)

WILKENS „Nutella Mousse“
eine süße Spezialität (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,I,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