

## WILKENS-Wunschmenü

Ganz nach Ihrem Geschmack: stellen Sie sich einfach Ihr Wunschmenü individuell zusammen und wählen Sie, wie viele Gänge es sein dürfen.

Selbstverständlich können Sie alle Gerichte auch einzeln bestellen.

### „Aller guten Dinge...“

3-Gang Menü bestehend aus 3 Komponenten Ihrer Wahl

(inkl. korrespondierender Weinbegleitung)

### „Die goldene Mitte“

4-Gang Menü bestehend aus 4 Komponenten Ihrer Wahl

(inkl. korrespondierender Weinbegleitung)

### „Degustationsmenü“

5-Gang-Menü bestehend aus 5 Komponenten Ihrer Wahl

(inkl. korrespondierender Weinbegleitung)

## Vorspeise

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

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

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

## Suppe

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

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

## Hauptgerichte

Filetgeschnetzeltes „Elsässer Art“  
mit Gemüse-Julienne & Sauerkraut in Rahm  
an Pommes dauphine (D,I)

Gegrillte Schweinefilet-Scheiben auf Zucchini-Streifen  
in grober Dijon-Senfsauce mit Kartoffel-Kroketten (A,I,L)

„Cordon bleu“ vom Kalb  
an Pommes frites & gemischtem Salat (D,L)

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene!

Geschmorte Wildschweinbäckchen  
in Portwein-Kirschsauce an Schupfnudeln  
& Feldsalat in WILKENS Balsamico-Dressing (L)

Hirschmedaillons auf Portwein-Cassis-Sauce  
mit Flusskrebsschwänzen an Kartoffel-Zucchini-Püree (C,D)

Argentinisches Rinderfilet vom Grill  
mit Gewürztraminer-Sauce 200g  
auf hausgemachtem Apfel-Rotkohl & gratinierten Kartoffeln (D) 300g

Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste  
auf Blattspinat mit Sauce von gelber Paprika & Flusskrebse (B,C,D)

## Dessert

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

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