

## 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

### „Die goldene Mitte“

4-Gang Menü bestehend aus 4 Komponenten Ihrer Wahl

### „Degustationsmenü“

5-Gang-Menü bestehend aus 5 Komponenten Ihrer Wahl

## 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

Berglinsen-Gemüse-Salat  
in Tomaten-Vinaigrette mit gegrillten Scheiben vom Lammrücken  
(L)

## Suppe

Süßkartoffel-Kokosmilch-Suppe  
mit gebackener Garnele im Brick-Teig (C,D)

## Hauptgerichte

Filetgeschnetzeltes in Erdnuss-Shiitake-Rahmsauce  
mit gebackenem Kartoffelrösti & Wildkräutersalat (D,H,L)

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet  
auf Zucchini-Gemüse-Tagliatelle in Trüffelrahm (D,I)

Gefülltes Poulardenbrustfilet mit Garnelen-Frischkäse  
an Kurkuma-Currysauce auf grobem Sellerie-Kartoffelstampf (C,D,E)

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene!

Geschmorte Lammhaxe „Provençale“  
mit Knoblauch-Jus an pikantem Gemüse der Saison  
& gratinierten Kartoffeln (D)

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

Argentinisches Rinderfilet vom Grill „Orlondo“  
mit Estragon-Pernod-Butter 200g  
auf Rote Bete-Balsamico-Gemüse & Herzogin-Kartoffeln (A,D) 300g

Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste  
auf Trüffel-Sauerkraut (B)

## Dessert

Carpaccio von marinierten Orangen  
in Rotwein-Zimt-Lake mit weißem  
Grand Marnier-Mousse au chocolat (D)

Parfait vom Apfel  
auf Mango-Pfirsich-Ragoût (D)

Crème brûlée  
mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D)

„Baba au Rhum“  
an Crème Patissier mit Kirschwasser aromatisiert (A)

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