ANNO 1835
WILKENS

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)

ANNO 1835
WILKENS

Vorspeise

Tranchen von der gebeizten Entenbrust
„Balsamico & Estragon“
auf Salat von grünem & weißem Spargel in Parmesan-Dressing (D,L)

Zweierlei vom Ziegenkäse
Gereifter Ziegenkäse mit gerösteten Cashew-Nüssen & Waldhonig
gratiniert auf Baguette und Picandou im Brick-Teig
auf buntem Paprika-Salat (D,I,K,L)

WILKENS hausgebeizter Norwegischer Fjordlachs klein
im Spargel-Brunnen mit Rucola-Bärlauchdressing groß
& ofenfrischem Baguette (B,H,I,L)

Gratinierter Spargel „weiß & grün“
mit Parmesan-Butter (D,L)

Suppe

Crèmesuppe vom weißen Spargel
mit gebackener Spargelstange (A,D,I)

Hauptgerichte

Filetgeschnetzeltes in Spargel-Rahm
mit gebackenem Kartoffelrösti & gemischtem Salat (D,L)

Schweinefilet „im Ganzen gebraten“
mit Morchel-Rahmsauce auf gegrillten Blutwurst-Scheiben
& Chorizo-Kartoffelpüree (D)

Gefüllte Poulardenbrust mit Spargel & Mozzarella
auf Bärlauch-Sauce & Pommes dauphine (A,D)

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene!

ANNO 1835
WILKENS

Geschmorte Lammhaxe „Provencale“
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
mit Bärlauch-Sauerrahm gartiniert
auf saisonalem Gemüse-Bett & Bratkartoffeln (D)

200g
300g

St. Pierrefilet vom Grill
an Bärlauch-Risotto mit grünem Spargel (B,D)

Dessert

Rhabarbergrütze
mit Cassis-Sorbet

Hausgemachtes Erdbeer-Parfait
mit eigener Frucht (A,D)

Crème brûlée
mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D)

WILKENS weißes Mousse au chocolat
auf Erdbeer-Ragoût (A,D)

Buntes Dessertvergnügen
„von allem ein wenig“ (A,D,K,H)

klein
groß

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene!

ANNO 1835
WILKENS

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