

FROHE WEIHNACHTEN WÜNSCHT IHNEN DAS WILKENS ANNO 1835!

FESTLICHES WEIHNACHTSBUFFET

Mille-Feuille von Büffelmozzarella & Rucola mit pikanter Tomatenvinaigrette
im Parmaschinken-Mantel

Gereifter Ziegenkäse auf ofenfrischem Baguette mit Waldhonig gratiniert
an Feldsalat in Himbeer-Dressing

Gebratenes Carpaccio vom Hirschrücken auf feinem Rotkohl-Salat in Birnen-Senf-Marinade

Röllchen vom geräucherten Lachs im Crêpesmantel mit Gurken-Quarkfüllung

Gefüllte Wraps mit einer Farce von Crevetten & Poularde

Schinkenröllchen mit Kräuter-Frischkäse-Füllung

* * *

Gänsekraftbrühe „Célestine“ mit Kräuterflädle

* * *

„Ganze Gans“ – live tranchiert - an Maronensauce

Argentinisches Roastbeef mit Fettrand „wie gewachsen“ mit Sauce Bearnáise

Karrée vom Iberico-Schwein mit Estragon-Jus

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb

Gegrilltes Filet vom norwegischen Fjordlachs unter der Kartoffelkruste mit Crevttenrahm-Sauce

Apfel-Rotkohl, Julienne-Gemüse, gedünstetes Chicoree-Gemüse

Kartoffelklöße, gratinierte Kartoffeln, Fettuccine,

kleine Kartoffeln in der Schale gebraten mit gestoßenem Meersalz

* * *

Frische Crêpes vom Buffet - wahlweise mit braunem Zucker,

Nuss-Nougat-Crème oder Fruchtarmelade

Halbgeestes Mohn-Parfait mit hausgemachter Winter-Grütze

Crème Brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker

WILKENS „Weihnachtsmousse“