

Vorspeise

- Nr. 600 Gereifter Ziegenkäse auf ofenfrischem Baguette
mit Cashew-Nüssen & Waldhonig gratiniert
an Rucola in Apfel-Vinaigrette (D,I,L,K)
- Nr. 601 WILKENS hausgebeizter norwegischer Fjordlachs
an kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Dressing (A,B,L) klein
groß
- Nr. 602 Feldsalat in Kartoffel-Dressing
mit gegrilltem Speck & Croûtons (I,L)

Suppe

- Nr. 603 Süßkartoffel-Kokosmilchsuppe
mit gebackener Garnele im Brickteig (C,D,I)

Hauptgerichte

- Nr. 604 Kalbsragoût „Royal“
mit frischen Champignons, Möhren & Morcheln
auf Tagliatelle (D,I)
- Nr. 605 Filetgeschnetzeltes in Erdnuss-Shiitake-Rahmsauce
mit gebackenem Kartoffelrösti
& Wildkräuter-Salat (D,H,L)
- Nr. 606 „Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit Pommes frites & gemischtem Salat (A,I,L)

- Nr. 607 Gegrillte Lammschulter „provençale“
 an mediterranem Grillgemüse mit frischen Kräutern
 & Herzogin-Kartoffeln
- Nr. 608 WILKENS Fischauflauf
 mit Steinbutt & Jakobsmuscheln
 in Estragon-Veloutè in der Cocotte serviert,
 gratiniert mit Comtè-Käse an Feldsalat (B,C,D,L)
- Nr. 609 Argentinisches Rumpsteak vom Grill (ca. 300g)
 mit hausgemachter Kräuterbutter,
 Ofenkartoffel mit Sour Cream & gemischtem Salat (D,L)

Dessert

- Nr. 30 Carpaccio von marinierten Orangen
 in Rotwein-Zimt-Lake
 mit weißem Grand Marnier-Mousse au chocolat (D)
- Nr. 31 Parfait vom Apfel
 auf Mango-Pfirsich-Ragoût (D)
- Nr. 32 Crème brûlée
 mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D)
- Nr. 33 „Baba au rhum“ an Crème Patissier
 mit Kirschwasser aromatisiert (A)
- Nr. 34 Buntes Dessertvergnügen klein
 „von allem ein wenig“ (A,D,K,H) groß