



GRUPPENKARTE



VORSPEISEN

- Gereifter Ziegenkäse im Brick-Teig** 
 mit Apfel-Chutney an Brunnenkresse-Salat (D,I,K,L) 13,90 €
- Cannelloni vom gebeizten Lachstatar**
 in Gurkenscheiben mit Ricotta (B,D,L) 14,90 €
- Crèmesuppe vom weißen Stangenspargel** 
 mit grünem Erbsen-Mousse (D) 7,50 €



WILKENS ORIGINALE

- WILKENS „Pfeffer-Griller“**
 Steaks vom Grill von Rind & Schwein mit grüner Pfeffersauce, Krautsalat & Kroketten (D,I) 20,90 €
- Argentinisches Rinderhüftsteak** vom Grill
 mit Bärlauch-Ricotta-Dip, Ofenkartoffel mit Sour Cream & Krautsalat (D,L) 200g 22,90 €
- Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites & gemischtem Salat (A,D,I,L) 15,90 €
- eine Portion frischer regionaler Stangenspargel mit Schnitzel „Wiener Art“** 22,90 €
 dazu hausgemachte Sauce Hollandaise, zerlassene Butter & neue Kartoffeln (A,D,I)
- Rigatoni mit frisch gehobeltem Parmigiano „Grana Padano“**
 mit zweierlei Spargel „weiß & grün“ & Schwarzwurzelgemüse  16,90 €
- „Backendl-Salat“** – großer gemischter Salatteller mit gebackener
 Putenbrust im Brot-Mantel und Limettenabrieb (A,I) 16,90 €
- Gegrilltes Filet vom St. Petersfisch**
 mit Sauergurken-Tomatensauce, Mini-Romana & gebackenen Kartoffelwürfeln (B,D) 26,90 €
- Gulasch aus der Lammkeule in Curry-Zwiebel-Sauce**
 mit dreierlei Bohnen-Gemüse & Kartoffel-Gnocchi (A,I) 26,90 €



...UND DANACH NOCH WAS SÜSSES.

- Dessert-Variation** – eine bunte Mischung hausgemachter Desserts (A,D,I,K) 9,50 €

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene!

A – Eier; B – Fisch; C – Krebstiere; D – Milch/ Laktose; E – Sellerie; F – Sesamsamen; G – Schwefeldioxid & Sulphite (Konzentrationen > 10 mg/kg oder 10 mg/l);
 H – Erdnüsse; I – Gluten; J – Lupine; K – Schalenfrüchte- Nüsse; L – Senf; M – Sojabohnen; N – Weichtiere