

Menü I

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

*Feldsalat in WILKENS Balsamico-Dressing
mit gegrillten Riesengarnelen im Bierteig gebacken*

* * *

*Medaillons vom Schweinefilet mit Armagnac-Pflaumensauce
auf Wirsinggemüse & Karoffelkroketten*

* * *

„Crème brûlée“ mit karamelisiertem Rohrzucker

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Menü II

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

*Gratinierter Ziegenkäse auf ofenfrischem Baguette
mit gerösteten Cashew-Nüssen auf Rucolasalat in Apfelvinaigrette*

* * *

*Rinderkraftbrühe „Célestine“
mit Kräuterflädle & Petersilie*

* * *

*Gegrillter Lammrücken mit Basilikum-Knoblauchjus
auf Gemüse von Mini-Roma-Tomaten & Pariser Kartoffeln*

* * *

Grapefruit-Granatapfelsalat mit Zitronensorbet

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Menü III

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

*Carpaccio von Zucchini mit einer Marinade von süßem Senf
an Tatar von der geräucherten Entenbrust*

* * *

*Curry-Zwiebelsuppe
mit geröstetem Knoblauch-Canapé*

* * *

*Tournedos vom argentinischen Rinderfilet
mit roten Zwiebeln an Barolosauce,
sautiertem Pfannengemüse & gratinierten Kartoffeln*

* * *

WILKENS Orangen-Mousse au chocolat

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING