

## Menü I

*Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips*

\* \* \*

*Feldsalat in Kartoffel-Dressing  
mit Speck & Croûtons*

\* \* \*

*Ofenfrischer Gänsebraten von Brust & Keule  
mit Maronensauce, Marzipan-Backapfel,  
Apfel-Rotkohl & Kartoffelklößen*

\* \* \*

*Blätterteig „Mille-Feuille“  
mit süßer sahn & Mangogrütze*

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

## Menü II

*Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips*

\* \* \*

*Picandou im Apfel-Speckmantel  
auf winterlichem Blattsalat in Apfelvinaigrette*

\* \* \*

*Gänseconsommè „Célestine“  
mit Kräuterflädle & Petersilie*

\* \* \*

*„Sauerbraten vom Hirsch“  
mit Apfel-Rotkohl & frischen Spätzle*

\* \* \*

*WILKENS „Weihnachtsmousse“  
- eine süße Spezialität -*

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

## Menü III

*Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips*

\* \* \*

*WILKENS Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs  
mit kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Sauce*

\* \* \*

*Gebratene Gänseleber in Portwein-Schalottensauce  
mit Fettuccine*

\* \* \*

*Medaillons vom Hirschrücken in Haselnuß-Panade  
auf Cassis-Gambaragoût  
mit Kohlrabigemüse & Pommes dauphine*

\* \* \*

*Halbgefrorenes Pflaumenparfait  
mit Walnuß-Sahnesauce*

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**