

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