

# Herzlich Willkommen im WILKENS ANNO 1835!

Ganz im Sinne von „Tradition trifft Zukunft“ präsentieren wir Ihnen hier die neue Wilkens Generation mit jeder Menge Seele. Schauen Sie sich einmal um – Sie befinden sich an einem Ort, der an vergangene Zeiten erinnert und ebenso viel Neues erzählt.

Schön, dass Sie da sind, um mit uns gemeinsam neue Geschichten zu schreiben.  
Denn jeder Besuch wird hier zu einem ganz besonderen Erlebnis.



## WIR LIEBEN BROT!

---

*Unsere Brotspezialitäten werden jeden Tag frisch für Sie gebacken –  
zusammen mit unseren Dips ein echter Genuss*

### WILKENS Brotkorb

Original WILKENS Landbrot sowie 2 weitere Sorten ofenfrisches Brot inklusive zwei Dips (I)

### WILKENS hausgemachte Dips:

Tomatensugo , Rucola-Erdnuss-Pesto (H) , Kräuterbutter (D), Sour Cream (A,D)



## VORSPEISEN

---

### WILKENS hausgebeizter Norwegischer Fjordlachs

mit kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Dressing (A,B,L)

klein

groß

### Gebackener Ziegenfrischkäse im Brick-Teig

an Wildkräuter-Salat in Walnuss-Dressing (D,I,L)

### Berglinsen-Gemüse-Salat in Tomaten-Vinaigrette

mit gegrillten Scheiben vom Lammrücken (L)

### Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet in Kräuter-Balsamessig mariniert

mit gebackenem Rucola & Limetten-Crème Fraîche mit grünem Pfeffer (D)

### Süßkartoffel-Kokosmilch-Suppe

mit gebackener Garnele im Brick-Teig (C,D)

## DIE WILKENS ANNO 1835 QUALITÄTS-PRINZIPIEN

Alle WILKENS-Gerichte stellen wir für Sie immer frisch und aus hochwertigen Zutaten her.

Wir kennen unsere Lieferanten und pflegen ein vertrauensvolles Verhältnis mit Ihnen.

Beim Einkauf achten wir stets auf Frische & Qualität. Immer wenn es uns möglich ist, greifen wir auf Zutaten aus der Region zurück. Das schont auch die Umwelt, durch kürzere Transportwege.

Unsere Rezepte beinhalten ebenso viel Tradition, wie neue Ideen. Alle Gerichte werden mit viel Leidenschaft gekocht – so entstehen kulinarische Highlights, die für unsere Gäste zum Geschmackserlebnis werden.

**Ihr WILKENS Anno 1835-Team**



## DA HABEN WIR DEN SALAT!

**Beilagensalat** – Blattsalate mit Tomate, Gurke & Karotte (D) 

(Beilagensalat nur in Verbindung mit einem Hauptgang – ohne Brot)

### Großer gemischter Salatteller mit wahlweise

**WILKENS Balsamico-Hausdressing (L) oder Parmesan-Dressing (D,L)**

- mit gebackenen Putenbruststreifen (A,I)
- mit hausgebeiztem Lachs auf kleinem Reibekuchen, Picandou im Brickteig, mariniertem Rinderfilet-Carpaccio & gebackenen Putenbruststreifen im Brotteig (A,B,I,L)
- mit Streifen vom argentinischem Rinderhüftsteak & hausgemachten BBQ-Saucen (A,L)

klein  
groß

**Unser Special: “Salat Nicoise“ – mit Tomaten, Prinzessbohnen, Paprikaschoten, Frühlingszwiebeln, Oliven, Thunfisch, Sardellen & pochiertem Ei (A,B,L)**

**Zu allen Salatgerichten servieren wir WILKENS frisch gebackenes Brot! (I)**

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene!



## WILKENS ORIGINALE

---

*WILKENS Originale – das gibt es auf der ganzen Welt nur einmal: und zwar hier!*

**Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites & gemischtem Salat (A,D,I)  
(wahlweise als Jäger- oder „Bauernschnitzel“ mit Spiegelei & kross gebackenem Speck)

### **Geschmolzener Camembert**

an Wildkräuter-Salatbouquet mit Apfel-Sticks & ofenfrischem Baguette (D,I)

### **WILKENS „Dicke Dinger“**

- **Ofenkartoffel mit hausgemachtem Rucola-Frischkäse (D)** -

- „vegetarisch“ mit sautiertem Gemüse der Saison & Rucola-Erdnuss-Pesto (H)
- mit gegrillten Garnelen & Paprika-Streifen in WILKENS Tomatensugo (C)
- mit frischen Champignons, gegrillten Filetspitzen & Kräuter-Pesto (H)



## PASTA? BASTA!

---

**Wählen Sie Ihre Lieblingspasta kombiniert mit dem Topping Ihrer Wahl!**

**Frische Tortellini (mit Ricotta-Spinat-Füllung) (D,I) oder Tagliatelle (I)**

- „vegetarisch“ mit sautiertem Gemüse der Saison & WILKENS Tomatensugo
- mit gegrillten Garnelen & Blattspinat in Rahm (C,D)
- mit frischen Champignons in Rahm & gegrillten Filetspitzen (D)

*Alle Nudelgerichte servieren wir mit original italienischem Parmigiano!(D)*



## FLEISCHGERICHTE

---

### WILKENS Mixed-Grillteller

Steaks vom Grill mit hausgemachten BBQ-Saucen, Pommes frites & Krautsalat (L)

### Filetgeschnitzeltes in Erdnuss-Shiitake-Rahmsauce

mit gebackenem Kartoffelrösti & Wildkräuter-Salat (D,H,L)

### Gegrillte Medallions vom Schweinefilet

auf Zucchini-Gemüse-Tagliatelle in Trüffelrahm (D,I)

### Gefülltes Poulardenbrustfilet mit Garnelen-Frischkäse

an Kurkuma-Currysauce auf grobem Sellerie-Kartoffelstampf (C,D,E)

### Geschmorte Lammhaxe „Provençale“

mit Knoblauch-Jus an pikantem Gemüse der Saison & gratinierten Kartoffeln (D)

### „Cordon bleu“ vom Kalb

mit Pommes frites & gemischtem Salat (I,L)



## STEAK IT EASY – FLEISCH & CO.

---

*Durch die natürliche Aufzucht der Rinder auf Argentinien's großen Weideflächen mit frischem Pampasgras und klarem Quellwasser ist das Fleisch besonders schmackhaft. Nur ausgesuchtes Fleisch findet den Weg nach Europa & gewinnt in dieser Zeit an Reife.*

**Argentinisches Hüftsteak** mit Rucola-Parmesan-Frischkäse, 200g  
Ofenkartoffel mit WILKENS Sour Cream & gemischtem Salat (D,L) 300g

**Argentinisches Rinderfilet „Orlondo“** mit Estragon-Pernod-Butter 200g  
auf Rote Bete-Balsamico-Gemüse & Herzogin-Kartoffeln (A,D) 300g



## AUS FLUSS UND ME(H)R

---

### Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste

auf Trüffel-Sauerkraut (B)



## ...UND DANACH NOCH WAS SÜSSES. ---

*... der süße Abschluss. WILKENS Dessert, garantiert hausgemacht!*

**Carpaccio von marinierten Orangen in Rotwein-Zimt-Lake**  
mit weißem Grand Marnier-Mousse au chocolat (D)

**Parfait vom Apfel** auf Mango-Pfirsich-Ragoût (D)

**Crème brûlée** mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D)

**„Baba au Rhum“ an Crème Patissier** mit Kirschwasser aromatisiert (A)

**Buntes Dessertvergnügen**

„von allem ein wenig“ (A,D,K,H)

*klein*

*groß*

**„Café Gourmand“**

Tasse Kaffee/ Cappuccino/ Espresso/ Latte Macchiato mit 3 kleinen Desserts (A,D,I,K,H)

**Bourbon-Vanilleeiscrème**

mit heißer Schokoladensauce oder heißen Kirschen (D)

## **Bitte beachten Sie folgende Allergene!**

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