

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, Kräuterbutter (D), WILKENS Sour Cream (D), Basilikum-Erdnuss-Pesto (H)



VORSPEISEN

Gereifter Ziegenkäse auf ofenfrischem Baguette

mit Cashew-Nüssen & Waldhonig gratiniert an Rucola-Tomaten-Salat (D,I,L)

Marinierte Fasanenbrustscheiben

auf Rotkohlsalat in winterlichem Dressing (L)

WILKENS hausgebeizter Norwegischer Fjordlachs

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

klein

groß

Gegrillte Scampi „Provencale“ mit Tomaten-Concassée

an Feldsalat in WILKENS Parmesan-Dressing (C,D,L)

Rheinische Kartoffelcrèmesuppe

mit Lauch- & Speckstreifen (D)

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit gebackenen Kürbis-Chips (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 & Karotten (L) 

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

Großer gemischter Salatteller mit wahlweise
WILKENS Balsamico-Hausdressing (L) oder Parmesan-Dressing (D,L)

- mit sautierten Putenbruststreifen & Champignons in Balsamico-Essig *klein*
- mit Streifen vom argentinischem Rinderhüftsteak & hausgemachten BBQ-Saucen (A,L) *groß*

Unser Winter-Salat-Special: Lauwarmer Gemüse-Salat 
in Parmesan-Dressing mit Schafskäse-Würfel (D,L)

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



WILKENS ORIGINALE

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


Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & gemischtem Salat (D,I)
(wahlweise als „Jäger-“ oder „Winter-Schnitzel“ mit geröstetem Speck, Zwiebeln
& Parmesan-Schmand gratiniert a 15,90 €)

Gebackener Camembert

an Rucola-Friseesalat in Cashew-Dressing (A,D,L) 

WILKENS „Dicke Dinger“

- Ofenkartoffel mit WILKENS Sour Cream (A,D) -


- „vegetarisch“ - mit sautiertem Gemüse in WILKENS Tomatensugo & Frischkäse-Dip (D) 
- „Zigeuner Art“ - mit Tomate, Paprika, Champignons & Schinkenstreifen in Tomaten-Sauce
- „Griechische Art“ - mit Shiitake-Pilzen & gegrillten Filetstreifen in Gyros-Rahmsauce (C,D)
(ohne WILKENS Sour Cream)



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 in WILKENS Tomatensugo & Frischkäse-Dip (D) 
- „Zigeuner Art“ - mit Tomate, Paprika, Champignons & Schinkenstreifen in Tomaten-Sauce
- „Griechische Art“ - mit Shiitake-Pilzen & gegrillten Filetstreifen in Gyros-Rahmsauce (C,D)



FLEISCHGERICHTE

WILKENS Mixed-Grillteller

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

Filetgeschnetzeltes in Curry-Kurkuma-Rahmsauce

mit frischer Ananas an gebackenem Kartoffelrösti & gemischtem Salat (D,L)

Medaillons vom Schweinefilet

auf lauwarmem Keniabohnen-Kartoffelsalat mit hausgemachtem Tzatziki (D)

„Cordon bleu“ vom Kalb

mit Pommes frites & gemischtem Salat (A,I,L)

Geschmorte Iberico-Schweinebäckchen in Steinpilz-Sauce

mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl & Spätzle (I)

Hirschrückenmedaillons mit Sauce von Barolo, Balsamessig & Cassis

auf Rucola-Garnelen-Risotto (C,I)



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 Senfsauce „aux trois moutardes“ 200g

Ofenkartoffel mit WILKENS Sour Cream & gemischtem Salat (D,L) 300g

Spieß vom Argentinischen Rinderfilet mit Kräuter-Senf 200g

auf Gemüse-Tagliatelle in Teriyaki-Sauce (L) 300g.



AUS FLUSS UND ME(H)R

Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste

mit bunten Gemüwestreifen auf grüner Parmesan-Kräuter-Sauce (B,D)



...UND DANACH NOCH WAS SÜSSES. ---

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

Timbal von der Bayerisch-Crème
mit Beeren-Kompott (D)

Parfait von der Birne auf Caramél-Sauce mit Birnen-Geist aromatisiert (D)

Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D)

WILKENS „Nutella-Mousse“
- eine süße Spezialität - (A,D,K)

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,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