

Vorspeise

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 (B,D,L)

Gegrillte Scampi „Provencale“
mit Tomaten-Concassée an Feldsalat
in WILKENS Parmesan-Dressing (C,D,L)

Suppe

Rheinische Kartoffelcrèmesuppe
mit Lauch- & Speckstreifen (D)

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gebackenen Kürbis-Chips (D)

Hauptgerichte

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
an Pommes frites & gemischtem Salat (D,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)

Spieß vom Argentinischen Rinderfilet
mit Kräuter-Senf auf Gemüse-Tagliatelle in Teriyaki Sauce (L) 200g
300g

Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
mit bunten Gemüsestreifen
auf grüner Parmesan-Kräuter-Sauce (B,D)

Dessert

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

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

Crème brûlée
mit karamelisiertem Rohrzucker (A,D)

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

Buntes Dessertvergnügen
„von allem ein wenig“ (A,D,K,H)

klein
groß

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