

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), Bärlauch-Erdnuss-Pesto (H)



VORSPEISEN

Gereifter Ziegenkäse auf ofenfrischem Baguette 

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

Carpaccio vom weißen Stangenspargel

mit Orangenfilets & Prosciutto di Parma

Gemischter Stangenspargel „weiß & grün“ auf gebackenem Thunfisch-Ei-Boden

mit Estragon-Crème Fraîche & Sauce Hollandaise gratiniert (A,D)

WILKENS hausgebeizter Norwegischer Fjordlachs

an Salat von Spargel & lila Kartoffeln mit Bärlauch-Limetten-Crème Fraîche (D,L)

Tomaten-Paprika-Suppe mit Kokosmilch

und gebackenem Scampi im Brick-Teig (C,D,I)

Crèmesuppe vom weißen Spargel

mit gebackener Spargelstange (A,D,I)

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



RAN AN DEN SPARGEL

1 Pfund (Rohgewicht) frischer deutscher Stangenspargel mit WILKENS hausgemachter Sauce Hollandaise, zerlassener Butter & neuen Kartoffel (A,D) 

Eine Portion frischer deutscher Stangenspargel mit WILKENS hausgemachter Sauce Hollandaise, zerlassener Butter, neuen Kartoffeln und

- gemischtem Schinken (A,D)
- Schnitzel „Wiener Art“ (A,D,I)
- Medaillons vom Schweinefilet (A,D)
- Argentinischem Rinderhüftsteak vom Grill (A,D) 200g
- Argentinischem Rinderfilet vom Grill (A,D) 300g
- Argentinischem Rinderfilet vom Grill (A,D) 200g
- Argentinischem Rinderhüftsteak vom Grill (A,D) 300g
- Lachsfilet “auf der Haut gebraten” (A,B,D)



FLEISCHGERICHTE

WILKENS Mixed-Grillteller

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

Filetgeschnetzeltes im Morchel-Sud

auf Spargel-Risotto (D,I)

Schweinemedailon-Pfanne „a la Chef“ mit Spargel & Champignons
in Sauce Mornay mit Bergkäse überbacken & Salzkartoffeln (D,I)

Gekochter Tafelspitz mit Spargelwürfel

in Bärlauch-Vinaigrette & Salzkartoffeln (D)

Gefüllte Kalbsroulade mit Spargel auf Spinat

an Tagliatelle in hausgemachtem Bärlauch-Erdnuss-Pesto (H,I)

„Cordon bleu“ vom Kalb

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

Geschmorte Iberico-Schweinebäckchen in Ajvar-Schalottensauce

mit Schupfnudeln & Zucchini-Möhren-Streifen (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 Bärlauch-Sauerrahm, 200g

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

Argentinisches Rinderfilet auf Spargel-Hammerkrabben-Ragout, 200g

mit Cognac-Bisque-Sauce & Bratkartoffeln (C,D,L) 300g



AUS FLUSS UND ME(H)R

Norwegisches Lachsfilet „auf der Haut gebraten“



auf Kartoffel-Stampf mit gedünsteten Schalotten & Weißwein-Curry-Sauce (B,D)



PASTA? BASTA!

Wählen Sie Ihre Lieblingspasta kombiniert mit dem Topping Ihrer Wahl!

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

- mit sautiertem Gemüse in WILKENS Tomatensugo & Frischkäse-Dip (D) 
- mit Ragoût von grünem & weißen Spargel in Bärlauch-Crème (D) 
- mit gegrillten Filetspitzen & Champignons in Bärlauch-Erdnuss-Pesto (H)

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



...UND DANACH NOCH WAS SÜSSES.

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

Rhabarber-Erdbeer-Terrine auf Bourbon-Vanillesauce (D)

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

Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D)

WILKENS weißes „Mousse au Cafè“ auf Erdbeer-Ragoût (A,D)

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