

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)

Salat von frischen Pfifferlingen an Kräuter-Weintrauben-Dressing
im Crêpesmantel auf Tomaten-Coulis (A,D)

WILKENS hausgebeizter Norwegischer Fjordlachs
auf Pfifferling-Thunfisch-Brot mit Honig-Dill-Crème Fraîche (A,D,L)

Carpaccio vom Rinderfilet in Marinade von Limette & grünem Pfeffer
mit Parmesan-Streifen an Wildkräutersalat (D,L)

Sellerie-Crèmesuppe 

mit Crostini & Tomaten-Gurken-Salsa (D,E,I)

„Gazpacho“

mit gebratenen Hummerkraben (C)

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

Unsere Sommer-Salat-Specials:

- Wassermelonen-Schafskäse-Salat „Melissa“
auf Romana-Blättern mit gebackenen Parmaschinken-Chips (D,L)
- „Pfifferling-Salat“ – mit Avocado, Papaya & gegrillten Hummerkrabben
in Sweet-Chili-Dressing (C,L,D)
- „Feinschmecker-Salat“ – mit gekochtem Ei, Thunfisch, Garnelen,
WILKENS hausgebeiztem Lachs & Cocktailsauce (A,B,C,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 (A,D,I)
(wahlweise als „Jägerschnitzel“ oder „Sommerschnitzel“ mit hausgemachter Tomatensalsa, Basilikum & geriebenem Mozzarella gratiniert (ohne Salat))

Frische Pfifferlinge in Rahm
mit hausgemachten Semmelknödel (A,D)

Gebackene Camembert-Apfeltasche
im Brick-Teig an Wildkräutersalat in Preiselbeer-Dressing (A,D,L)

WILKENS „Dicke Dinger“
- Ofenkartoffel mit hausgemachter Basilikum-Sour Cream (D) -

- „vegetarisch“ mit sautiertem Gemüse der Saison
- mit frischen Pfifferlingen, Lauchzwiebeln, Tomate & gegrillten Filetspitzen
- mit frischen Pfifferlingen & sautierten Garnelen in Rahm (C,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 frischen Pfifferlingen, Lauchzwiebeln, Tomate & gegrillten Filetspitzen (D)
- mit frischen Pfifferlingen & sautierten Garnelen in Rahm (C,D)



FLEISCHGERICHTE

WILKENS Mixed-Grillteller

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

Gegrilltes Putensteak in Calvados-Senfsauce
auf Apfel-Kartoffelstampf & gemischtem Salat (D,L)

Filetgeschnetzelt in Pfifferling-Perlzwiebelsauce
mit gebackenem Kartoffelrösti & gemischtem Salat (D,L)

Schweinefilet „a la Chef“

Schweinefilet-Scheiben auf Pfifferling-Tagliatelle in Rahm mit Kräuter-Frischkäse (D,I)

Gegrilltes Spanferkel-Karree in Erdnuss-Marinade
auf sautiertem Mix-Gemüse & Bratkartoffeln (H)

„Cordon bleu“ vom Kalb

mit Pommes frites & gemischtem Salat (A,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 Paprika-Relish (kalt serviert), 200g

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

Argentinisches Rinderfilet auf Tomaten-Zucchini-Gemüse 200g

mit Thymian-Kräuterbutter & gratinierte Kartoffeln (D) 300g.



AUS FLUSS UND ME(H)R

Norwegisches Lachsfilet „auf der Haut gebraten“
auf Pfifferling-Spinat-Tagliatelle an Kurkuma-Knoblauch-Sauce (B,D)



...UND DANACH NOCH WAS SÜSSES. ---

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

Sommerlicher Beeren-Salat mit Zitronen-Sorbet

Parfait von der Erdbeere auf Mango-Ingwer-Coulis (D)

Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D)

Mousse von weißer Schokolade & Kardamom 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