

# 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), Aioli (A)



## VORSPEISEN

---

### Gereifter Ziegenkäse auf ofenfrischem Baguette

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

### Gegrillter Jakobsmuschel-Spieß

auf geröstetem Landbrot mit „Zwiebel-Marmelade“ & gebackenem Rucola (I,N)

### WILKENS hausgebeizter Norwegischer Fjordlachs

auf gebackenem Kartoffelrösti mit Gurken-Quark-Dip (B,D,L)

### Carpaccio vom Rinderfilet in Marinade von Limette & grünem Pfeffer

mit Parmesan-Streifen an Wildkräutersalat (D,L)

### Passierte Erbsensuppe

mit knusprig gebratenen Mettwurst-Scheiben (D)

### Karotten-Kokos-Suppe

mit Kurkuma aromatisiert & gebackener Garnele im Brick-Teig (C,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**



## DA HABEN WIR DEN SALAT!

Beilagensalat – Blattsalate mit Tomate, Gurke & Karotten (L) 

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

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

- mit sautierten Putenbruststreifen & Champignons in Balsamico-Essig
- „Steak-Salat“ mit Streifen vom argentinischem Rinderhüftsteak & hausgemachten BBQ-Saucen (A,L)
- „Feinschmecker-Salat“ – mit gekochtem Ei, Thunfisch, Garnelen, WILKENS hausgebeiztem Lachs & Cocktailsauce (A,B,C,L)

*klein  
groß*

Zu allen Salatgerichten servieren wir WILKENS frisch gebackenes Brot! <sup>(I)</sup>




## 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 „Zigeunerschnitzel“)

Frische Champignons in Rahm  
mit hausgemachten Semmelknödeln (A,D,I) 

Gebackener Camembert  
mit Preiselbeeren, Petersilie, Schwarzbrot & Butter (A,D,L) 

WILKENS „Dicke Dinger“

- testen Sie das Original: „Baked Potatoe“ in der Folie gegart -


- „vegetarisch“ mit Sour Cream, sautiertem Gemüse der Saison & Tomatensugo  (D)
- mit Zucchini-Champignon-Gemüse in Rahm & gegrillten Filetspitzen (D)
- mit WILKENS Sour Cream, Zucchini-Champignon-Gemüse & sautierten Garnelen (C)




## PASTA? BASTA!

---

Wählen Sie Ihre Lieblingspasta kombiniert mit dem Topping Ihrer Wahl!

Frische Raviolini (mit Ricotta-Spinat-Füllung) (D,I)  oder Tagliatelle (I)  
serviert mit frisch gehobeltem Parmigiano „Grana Padano“ (D)

- „vegetarisch“ mit sautiertem Gemüse der Saison in WILKENS Tomatensugo 
- mit frischem Zucchini-Champignon-Gemüse in Rahm & gegrillten Filetspitzen (D)
- „*aglio e olio*“ mit frischem Knoblauch, Petersilie & sautierten Garnelen (C)



## FLEISCHGERICHTE

### WILKENS Mixed-Grillteller

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

Filetgeschnetztes in Asia-Gemüsesauce „Sweet-Chili“  
mit gebackenem Kartoffelrösti & gemischtem Salat (D,L)

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuter-Crème-Sauce gratiniert  
auf frischem Kartoffel-Möhrengemüse (D)

„Cordon bleu“ vom Kalb  
mit Pommes frites & gemischtem Salat (A,I,L)

Gegrillte Scheiben von der Barbarie-Entenbrust „rosa“  
mit Thymian-Jus an Süßkartoffel-Sellerie-Püree & Romanesco-Gemüse (D)

Geschmorte Iberico-Schweinebäckchen in Morchelrahm  
auf Schupfnudeln an Batavia-Salat (D,I,L)

Gegrilltes Spanferkel-Karree an Erdnuss-Jus  
auf mediterranem Gemüse & gratinierten Kartoffeln (H,D)



## 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 pikantem Paprika-Relish  
an dreierlei Aroma-Salzen, Ofenkartoffel mit WILKENS Sour Cream  
& gemischtem Salat (D,L) 200g  
300g

Argentinisches Rinderfilet auf Tomaten-Zucchini-Gemüse  
mit Thymian-Kräuterbutter & gratinierte Kartoffeln (D) 200g  
300g



## AUS FLUSS UND ME(H)R

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



## ...UND DANACH NOCH WAS SÜSSES.

---

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

„Panna Cotta“ mit Kokosaromen & weißer Schokolade auf Himbeer-Coulis (D)

Winterliches Tiramisu mit Anis & Zimt (D)

Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D)

**WILKENS Orangen-Mousse**  
an Orangen-Thymian-Salat (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