

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 (für 2 Personen)

Original WILKENS ofenfrisches Brot (I) inklusive zwei hausgemachte Dips 5,90 €

WILKENS hausgemachte Dips:

Tomatensugo - nur Tomate & frische Kräuter | Bärlauch-Erdnuss-Pesto (D,H) |
WILKENS Sour Cream (A,D) | Knoblauch-Kräuterbutter (D,H) a 2,00€ 1,80 €



VORSPEISEN

Marinierter grüner & weißer Spargel

Himbeer-Vinaigrette | Büffelmozzarella (D,L) 13,90 €

Barbarie-Entenbruststreifen “rosa”

Konfierte Tomatenstreifen | Pak Choi-Salat | Balsamico-Bärlauch-Vinaigrette (B,I) 14,90 €

Streifen vom hausgebeizten norwegischen Fjordlachs

Udon-Nudeln | Kaiserschoten | Soja | Sweet-Chili (B,I) 15,90 €

Crèmesuppe vom weißen Stangenspargel

Gebackene Spargelstange (A,D,I) 7,90 €

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 regionaler Stangenspargel
 mit WILKENS hausgemachter Sauce Hollandaise, zerlassener Butter & neuen Kartoffeln (A,D) 
 23,90 €

**Eine Portion frischer regionaler Stangenspargel
 mit WILKENS hausgemachter Sauce Hollandaise, zerlassener Butter,
 neuen Kartoffeln und (A,D)**

gemischtem Schinken		19,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ (I)		23,90 €
Gegrilltem Filet vom St. Petersfisch (B)		32,90 €
Argentinischem Rinderhüftsteak vom Lavastein-Grill	200g	28,90 €
	300g	33,90 €
Argentinischem Entrecôte vom Lavastein-Grill	300g	39,90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb (I)		35,90 €



VEGGIE SPECIAL

Graupen-Risotto

Spargel | Champignons | Erbsen | Parmesanblätter (D,I)

16,90 €



DA HABEN WIR DEN SALAT!

Beilagensalat – Blattsalate Tomate Gurke Karotten (L) 	4,50 €
<small>(Beilagensalat nur in Verbindung mit einem Hauptgang – ohne Brot)</small>	
„Crispy Chicken“	
Putenbruststreifen mit Panko Champignons bunter Salat Balsamico-Dressing (A,I,L)	17,90 €
Edelfisch-Spargel-Salat	
Grüner & weißer Spargel Edelfisch & Seafood Bärlauch-Balsamico-Vinaigrette (B,C,I,L)	18,90 €
Rindfleisch-Salat	
Rindfleisch Glasnudeln Bambusprossen Kaiserschoten Sweet Chili-Dressing Wakame (I,L)	19,90 €
Steak-Salat	
Argentinische Steakhüfte vom Lavastein-Grill BBQ-Saucen bunter Salat Balsamico-Vinaigrette (A,D,L)	21,90 €

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



WILKENS ORIGINALE

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

WILKENS Currywurst	
Currysauce Pommes frites (I)	9,50 €
Geschmolzener Camembert	
Ofenfrisches Baguette Knoblauch Salatgarnitur (D,I,L)	12,90 €
Schnitzel „Wiener Art“	
Pommes frites gemischter Salat (A,I,L)	16,90 €
<small>(wahlweise „Jäger-Art“ (D) mit frischen Champignons in Rahm à 18,90 € oder als „Spinat-Schnitzel“ (A,D) mit Blattspinat, Spargel & Sauce Hollandaise gratiniert à 19,90 €)</small>	
WILKENS „Beef-Burger“	
Rindfleischburger Käse homemade Burger-Sauce Pommes frites (D,I,L)	17,90 €
Croque Monsieur „a la Tom“	
Sandwich-Toast Käse Ei gekochter Schinken weißer Stangenspargel (D,I)	17,90 €



STEAK IT EASY – FLEISCH & CO.

WILKENS „Mixed Grill“

Steaks von Rind & Schwein | Zwiebel-Speck-Sauce | sautiertes Gemüse | Kroketten (D,I) 22,90 €

Gegrillte Scheiben vom Schweinefilet

Bärlauch-Rahm | Morchel-Spargel-Gemüse | Chorizo-Kartoffel-Crépes (A,D,I) 23,90 €

Im Sud gegarte Hähnchen- & Kaninchenkeule „oriental“

Wurzelgemüse | Feige | Aprikose | Mandel | Würfelkartoffeln (D,I,L) 24,90 €

Gedämpfter Iberico-Schweinebauch „süß-sauer“

Pak Choi-Gemüse | Paprika-Würfelkartoffeln (I) 25,90 €

Gegrillte Entenbrust in Tramezzini-Kruste

Grüne Pfeffer-Hollandaise | Rote Bete-Kartoffelpüree (A,D,I) 26,90 €

Geschmorte Lammhaxe „Provençale“

Kidney-Bohngemüse | Gratinierte Kartoffeln (D,I) 27,90 €

Argentinisches Rinderhüftsteak

Bärlauch-Butter | Ofenkartoffel mit Sour Cream | gemischter Salat (A,D,L) 200g 23,90 €
 300g 28,90 €



AUS FLUSS UND ME(H)R

Gegrilltes Filet vom St. Petersfisch

Bärlauch-Kruste | Riesling-Sauce | Gemüse-Glasnudeln (B,D,H,I) 27,90 €



PASTA? BASTA!

Fettuccine

Rote Bete-Spargelragoût | gehobelter Parmigiano (D,I) 16,90 €

Fettuccine

Bärlauch-Pesto | Frühlingszwiebeln | Edelfisch | gehobelter Parmigiano (B,D,I,H) 18,90 €



...UND DANACH NOCH WAS SÜSSES.

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

Erdbeer-Becher

Erdbeeren | Bourbon-Vanilleis crème (D,I)

8,50 €

Crème brûlée

karamellisierter brauner Rohrzucker (A,D,I,K)

9,00 €

Eclair

Brandteig | Vanille-Crème (A,I)

10,50 €

Erdbeer-Tiramisu

Löffel-Bisquit | Mascarpone | Erdbeeren (D,I)

10,50 €

Weißes Schokoladen-Soufflè (ca. 15-20 min.)

Karamel-Crisp-Eis crème (D,I)

11,50 €

WILKENS Dessert-Variation

Bunte Mischung verschiedener Desserts (A,D,I,K)

11,50 €

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

“Take away” : 1 € pro Gericht