ANNO 1835
WILKENS

Vorspeise

Gereifter Ziegenkäse im Brick-Teig
mit Apfel-Chutney an Brunnenkresse-Salat (D,I,K,L)

Cannelloni vom gebeizten Lachstatar
in Gurkenscheiben mit Ricotta (B,D,L)

Mariniertes Rinder-Carpaccio
mit Orange, Limette & schwarzem Kaffee-Pfeffer aromatisiert
auf Salat von weißem Spargel in Himbeer-Vinaigrette (I,L)

Suppe

Crèmesuppe vom weißen Stangenspargel
mit grünem Erbsen-Mousse (D)

Hauptgerichte

Marinierte Putenbruststreifen „Libanesische Art"
mit Zimt, Koriander & Kümmel aromatisiert an Aioli-Dip & gebackenen Kartoffelwürfeln (A)

WILKENS „Pfeffer-Griller"
Steaks von Rind & Schwein mit grüner Pfeffersauce,
Krautsalat & Kartoffel-Kroketten (D)

Knusprig gebackener Schweinebauch in Honig-Schwarzbier-Sauce
auf Chinakohl-Gemüse & Kroketten (A,I)

Gulasch aus der Lammkeule in Curry-Zwiebel-Sauce
mit dreierlei Bohnen-Gemüse & Kartoffel-Gnocchi (A,I)

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene!

ANNO 1835
WILKENS

Argentinisches Rinderhüftsteak 200g 300g
mit Bärlauch-Ricotta-Dip,
Ofenkartoffel mit Sour Cream & Krautsalat (D,L)

Gefülltes Kalbskotelett mit Ricotta- Geflügelfarce an Trüffeljus
mit Spargelgemüse in Rahm & Salzkartoffeln (A,D,I)

Argentinisches Rinderfilet vom Lavastein-Grill (ca. 200g)
mit Kräuter-Hollandaise auf Wurzelgemüse &Tagliatelle (A,D,I)

Gegrilltes Filet vom St. Petersfisch
mit Sauergurken-Tomatensauce, Mini-Romana & gebackenen Kartoffelwürfeln (B,D)

"Veggie Bowl"
Weißweinrisotto mit zweierlei Spargel „weiß & grün", Kokosmilch,
Bärlauch-Pesto & gehobeltem Parmigiano (A,H,I)

Dessert

Orangen-Parfait
an mariniertem Erdbeer-Salat (A,D)

WILKENS Popcorn-Mousse
mit Karamell & Fleur de Sel aromatisiert (A,D,I,K)

Crème brûlée
mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D,K)

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern & Bourbon-Vanillesauce (A,D,I)

WILKENS Dessert-Variation
eine bunte Mischung hausgemachter Desserts (A,D,I,K)

Klammerzusätze hinter den Gerichten verweisen auf Allergene!

ANNO 1835
WILKENS

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