



Anno
1835

Haus Wilkens

Buffet „Carmelita“

*Hausgebeizter Fjordlachs an Honig-Dill-Sauce
mit frischen Reibekuchen,
Salmmedaillons an Sahnemeerrettich,
geräucherte Putenbrust an Apfelsellerie – Salat,
Nußschinken – garniert mit Weintrauben, Honigmelone
und gestoßenem Pfeffer,
Rucolasalat mit Walnußdressing*

Kräutercrèmesüppchen mit Crevetten

*Jungschweinbraten an Schwarzbiersauce
mit Rotkohl und Röstkartoffeln,
Rahmgeschnetzeltes von der Poularde
mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle,
Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
mit Crevettensauce auf Berglinsengemüse*

*Ofenfrischer Apfelschlupfer an Walnußeis
mit lauwarmen Apfelspalten in Calvados,
Schokoladen – Panna Cotta mit Babyananas in Orangenkaramell,
Auswahl von verschiedenen Käsesorten vom Brett*

Brot, Butter und Saucen

Hotel Restaurant Schänke Partyservice