

www.Wilhelm1896.de

WILHELM
1896

Weihnachten am Kaiser

Porta Westfalica
Kaiser-Wilhelm-Denkmal

Informationen &
Reservierungen
Gastronomie
0571 / 77 987 884

Anfragen & Anregungen
info@Wilhelm1896.de



„Die Welt gehört dem, der sie genießt.“

1. & 2. WEIHNACHTSTAG MITTAGS AB 11.30 UHR

Vorspeisen:

- Auf Platte -

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Cumberland-Creme, Brioche Croutons und karamellierte Maronen
Carpaccio von der roten Beete mit Apfel-Zwiebel-Kompott, Ziegenfrischkäse und Gewürz-Pekannüsse
Sanft gedämpfte Lachsseite mit Knusper-Gewürz-Haube an Friseesalat mit Honig-Senf-Creme
Knackiger Feldsalat mit Feigensenf-Joghurt Dressing, frische Feigen und Manchego-Käse Röschen

- Im Glas -

Gänseleber-Mousse mit Wild-Preiselbeeren und Knusper-Crostini

Cremiges Lachs-Tatar mit Mandarinen, Sellerie und Walnuss-Crunch

- Kleines Salatbuffet -

Winterliche Blattsalate / zweierlei Dressing / Rohkost Auswahl / geröstete Kerne / Hafer-Crunch / Cranberries / Knoblauch Croutons / Mozzarella-Kugeln / Feta-Käse / Hähnchen-Streifen / und vieles mehr...
Große Brot & Baguette Auswahl mit Meersalz-Butter / Sour Cream / Ahorn-Speck Butter

Suppe:

Rinder-Kraftbrühe mit reichlich Einlage

Hauptgang:

Brust und Keule von der Gans in Preiselbeer-Sauce mit Bratapfel-Kompott & Maronen
Schweinefilet im Speckmantel in Backpflaumen-Gewürz Sauce Ragout vom heimischen Hirsch mit Waldpilzen und Crème fraîche
Duett von Lachsforelle und Garnele auf Beluga-Linsengemüse mit Hummer-Sauce
Spinat-Servierten-Knödel auf Rahmwirsing-Gemüse mit Blauschimmel-Käse-Creme und Haselnuss-Pesto

Herzhafter Apfel-Rotkohl, Bunt Gemüse mit Rosenkohl
Kartoffelknödel mit Bröselbutter, Knusper-Krokette, Kartoffelgratin mit Raclette-Käse

Tagliatelle aus dem Pamesanlaib mit verschiedenen Toppings
Haselnuss-Pesto / Speck-Zwiebel-Creme / aglio e olio-Öl

Dessert:

Spekulatius Panna Cotta mit Mandarinen-Karamellsauce
Gewürztraminer Creme auf zerstoßenem Christstollen
Weißes Mohn Mousse au Chocolat
mit Zwetschgen-Punsch Kompott und Knuspercrunch
Bratapfel mit Vanillesauce

48,80 €

1. WEIHNACHTSTAG ABENDS AB 17.30 UHR

Vorspeisen:

Knackiger Feldsalat 8,20 €
Manchego-Käse Röschen / Feigensenf-Joghurt Dressing / Gewürz-Pekannüsse / Wild-Preiselbeeren

Maronencreme-Süppchen 6,90 €
Walnuss-Gremolata / Brioche Croutons

Consommé vom heimischen Hirsch 9,80 €
alter Sherry / Pfannkuchenstreifen / Gemüsesterne

(Vegane Alternativen auf Nachfrage)

Hauptgang:

Brust und Keule von der Gans 29,90 €
Preiselbeer-Sauce / Bratapfelkompott / Feigen-Rotkraut / Kartoffelklöße / Mohn-Butter-Brösel

Geschmorte Rinderbäckchen 26,80 €
Portwein-Sauce / Kartoffel-Pastinakenpüree / Pflaumen-Kompott (Süß&Sauer) / Rosenkohl-Blätter

Turnedos vom Hirschrücken 35,80 €
Dukkah-Brösel-Haube / Madeira-Sauce / Selleriepüree / Fingermöhrrchen / Dauphine-Kartoffeln

Duett vom Lachsforelle & Garnele 25,90 €
Hummer-Schaum Sauce / Beluga-Linsen-Gemüse / Feldsalat mit Feigensenf-Joghurt Dressing

Gebratene Spinat-Servietten-Knödel 17,80 €
buntes Pilzgemüse / Blauschimmel-Käse Creme / Haselnuss-Pesto (Veggie)

(Vegane Alternativen auf Nachfrage)

Dessert:

Weißes Mohn Mousse au Chocolat 9,80 €
Zwetschgen-Punsch Kompott / Eiscreme von gebrannter Mandel

„Wilhelms Weihnachtliche Dessert Variation“ 11,90 €
Lassen sie sich überraschen

„Wilhelms Eiscreme Trilogie“ 6,90 €
(Macadamia - Cassis - Chocolate Chips) Gewürz-Kirschen / Spekulatius-Crumble

(Vegane Alternativen auf Nachfrage)