

**Restaurant & Eventlocation** mit kaiserlichen Aussichten

*W*  
WILHELM  
1896

*Bankettmappe*



*„Die Welt gehört dem,  
der sie genießt.“*

## *Liebe Gäste,*

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Panoramarestaurant und unserer Eventlocation „Wilhelm 1896“.

Mit Leidenschaft, Kreativität, höchstem Qualitätsanspruch und über Jahre gewachsener Expertise formen wir Ihre Ideen zu unvergesslichen Augenblicken und freuen uns Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Unser Panoramarestaurant bietet den richtigen Rahmen für Ihre Feier, ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Familientreffen oder Firmenfeier.

Vom Candle-Light-Dinner mit 2 Personen bis zu 150 Gästen in großen Gesellschaften - wir sind mit unserer Erfahrung immer für Sie da.

Unsere Räumlichkeiten, in einer der bekanntesten Locations des Weserberglandes, bieten Ihnen einen einmaligen Panoramablick. Wunderschön am Tag und atemberaubend zur Dämmerung und in der Nacht.

Lassen Sie uns über Ihre individuellen Wünsche sprechen und legen Sie die Organisation und Durchführung getrost in die Hände unseres Teams aus erfahrenen Spezialisten.

## *Unsere Räumlich- keiten*

Unsere Räumlichkeiten bieten Ihnen von jedem Platz aus einen fantastischen Ausblick.

Im Folgenden ein detaillierten Überblick unserer Räume.

RAUM

*Portica*

Maximal  48 Personen  
— 82 qm  
Mindestumsatz  
900 Euro

Mit Außen-  
terrasse

RAUM

*Restaurant  
Eins*

Maximal  84 Personen  
— 150 qm

  
Mit eigener Theke  
& Außenterrasse

RAUM

*Restaurant  
Zwei*

Maximal  52 Personen  
— 96 qm

  
Mit eigener Theke  
& Außenterrasse

RAUM

*Portica*

Maximal  48 Personen  
— 82 qm



*ohne Buffet*  
**48 Personen**  
4 Tische á 12 Personen



*mit Buffet*

**48 Personen**  
4 Tische á 12 Personen



*mit Buffet & DJ*

**34 Personen**  
2 Tische á 12 Personen  
1 Tisch á 10 Personen



**28 Personen**

**20 Personen**



**40 Personen**  
5 runde Tische

**32 Personen**  
4 runde Tische

**24 Personen**  
3 runde Tische



**22 - 38 Personen**

**18 - 30 Personen**



**38 / 22 Personen**

**38 / 22 Personen**

RAUM

*Restaurant  
Eins*

Maximal  84 Personen  
— 150 qm



*ohne Buffet*  
**84 Personen**  
3 Tische á 16 Personen  
3 Tisch á 12 Personen



*mit Buffet*

**72 Personen**  
3 Tische á 16 Personen  
2 Tisch á 12 Personen



*mit zwei Buffets*

**60 Personen**  
5 Tische á 12 Personen



**56 Personen**  
7 runde Tische

**48 Personen**  
6 runde Tische

**32 Personen**  
4 runde Tische



with  
love  
♡

RAUM

Restaurant  
Zwei

Maximal  52 Personen  
— 96 qm



*ohne Buffet*

**52 Personen**  
2 Tische á 14 Personen  
2 Tische á 12 Personen



**32 Personen**  
4 runde Tische



*mit Buffet*

**40 Personen**  
2 Tische á 14 Personen  
1 Tische á 12 Personen



*mit zwei Buffets*

**24 Personen**  
3 runde Tische

RÄUME

Portica &  
Restaurant  
Zwei

Maximal  96 Personen



*ohne Buffet*

**96 Personen**  
8 Tische á 12 Personen



**64 Personen**  
8 runde Tische



*mit Buffet*

**84 Personen**  
7 Tische á 12 Personen



*mit zwei Buffets*

**72 Personen**  
6 Tische á 12 Personen



RÄUME  
*Restaurant  
Eins & Zwei*  
Maximal **132 Personen**



*ohne Buffet*

*mit Buffet*

*mit zwei Buffets*



**132 Personen**  
3 Tische à 16 Personen  
7 Tische à 12 Personen

**120 Personen**  
10 Tische à 12 Personen

**96 Personen**  
8 Tische à 12 Personen



**80 Personen**  
10 runde Tische

**64 Personen**  
8 runde Tische



*ohne Buffet*

*mit Buffet*

*mit zwei Buffets*



**150 Personen**  
3 Tische à 16 Personen  
2 Tische à 14 Personen  
6 Tische à 12 Personen

**150 Personen**  
3 Tische à 16 Personen  
2 Tische à 14 Personen  
6 Tische à 12 Personen

**120 Personen**  
10 Tische à 12 Personen



**80 Personen**  
10 runde Tische

**64 Personen**  
8 runde Tische

RÄUME  
*Portica &  
Restaurant  
Eins & Zwei*  
Maximal **150 Personen**

## *Raummiete & Mindestumsatz*

**RAUM  
PORTICO**

Raummiete 150,- €  
Mindestumsatz 900,- €

**RAUM  
RESTAURANT 1**

Raummiete 250,- €

**RAUM  
RESTAURANT 2**

Raummiete 200,- €

Im Preis inklusive ist unsere

### *Standard-Dekoration:*

- Blumenvase mit frischen Blumen
- graue Tischläufer oder weiße Tischwäsche
- Kerzenhalter 1 Arm inkl. Kerze oder saisonale Dekoration
- weiße Stoffservietten



## Extras

- Kerzenleuchter 3-Arm 5,00 €
- Kerzenleuchter 5-Arm 25,00 €
- Blumengestecke nach Ihren Wünschen ab 15,00 €
- RGB-Strahler zur Beleuchtung der Betonpfeiler 25,00 €
- Menükarte 1,50 €

Bei **runden Tischen** fallen **Vorbereitungskosten** in Höhe von **25,00 € pro Tisch** an.

Gerne bieten wir Ihnen auch **Licht und Ton-Technik** an:

- Mikrofon mit Lautstärkenregelung und Boxen 25,00 €
- Großbild-TV inkl. Touchfunktion 150,00 €

## Unsere Empfehlungen

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere langjährigen Partner im Bereich Dekoration, Konditorei und DJ. Sprechen Sie uns gerne an.

# Infotext über den Wilhelm

## KORKGELD

Bei selbstmitgebrachtem Kuchen berechnen wir Ihnen **7,00 € pro Person** als Aufwandsentschädigung für das Schneiden des Kuchens, Servieren auf Platten / Kuchenteller und Herrichten des Kuchens auf dem Tisch oder Buffet.



# Getränkepauschalen



## PAUSCHALE AUGUSTA

Beinhaltet für 10 Stunden:

Weißwein: Wein vom Kaiser, Rotwein: Les Jamelles  
Merlot, Bier, alkoholfreies Bier, Weizen, alkoholfreies Weizen,  
Coca-Cola-Softgetränke, Mineralwasser, Apfel- und Orangen-Saft, Kaffee.

**45,00 € pro Person\***

jede weitere Stunde 5,00 € pro Person



## PAUSCHALE WILHELM

Beinhaltet für 10 Stunden:

Wählen Sie aus unseren offenen Weinen, Wilhelm's Sekt, Bier,  
3 verschiedene Longdrinks und Schnäpse, alkoholfreies Bier, Weizen,  
alkoholfreies Weizen, Coca-Cola-Softgetränke, Mineralwasser,  
Säfte und Saft-Schorlen, Kaffee & Kaffee-Spezialitäten.

**60,00 € pro Person\***

jede weitere Stunde 7,00 € pro Person

\*exklusive Willkommensdrinks.

## SEKTEMPFANG

Wilhelm's Sekt, alkoholfreien Sekt, Bier, Orangensaft, Mineralwasser.

**5,50 € pro Person**

## EXKLUSIVEMPFANG

Wilhelm's Sekt, alkoholfreien Sekt, Bier, Aperol Spritz, Lillet Wild Berries,  
Rhabarberschorle, Orangensaft, Mineralwasser.

**6,50 € pro Person**

# Klassiker Buffet

## Vorspeisen

### **SALADE NIÇOISE**

Salat aus Kirschtomaten, Bohnen, Spitzpaprika, eingelegten Zwiebeln, Oliven, Kartoffelwürfeln, gehacktem Ei und Thunfisch mit 7-Kräuter-Vinaigrette

### **CAESAR SALAT**

klassisch mit Römersalat, Knoblauch-Croutons, Parmesanspänen und krossem Bacon

### **CARPACCIO**

hauchdünn geschnittenes Filet vom Weide-Ochsen mit gerösteten Pinienkernen, Dattel-Gurken Relish, Parmesanspänen und Wildkräuter

### **AUS DEM MEER**

Crêpe-Roulade gefüllt mit hausgebeizten Orangen-Kräuter-Lachs mit Frischkäse und Schnittlauch  
Shrimps-Cocktail im Glas mit Kirschtomaten, Erbsen und Cognac

Brotkorb mit Baguette / Ciabatta / Landbrot dazu Sour Cream

## Suppe

### **HOCHZEITSSUPPE**

vom Rind mit Eierstich und Gemüsestreifen (serviert am Tisch)

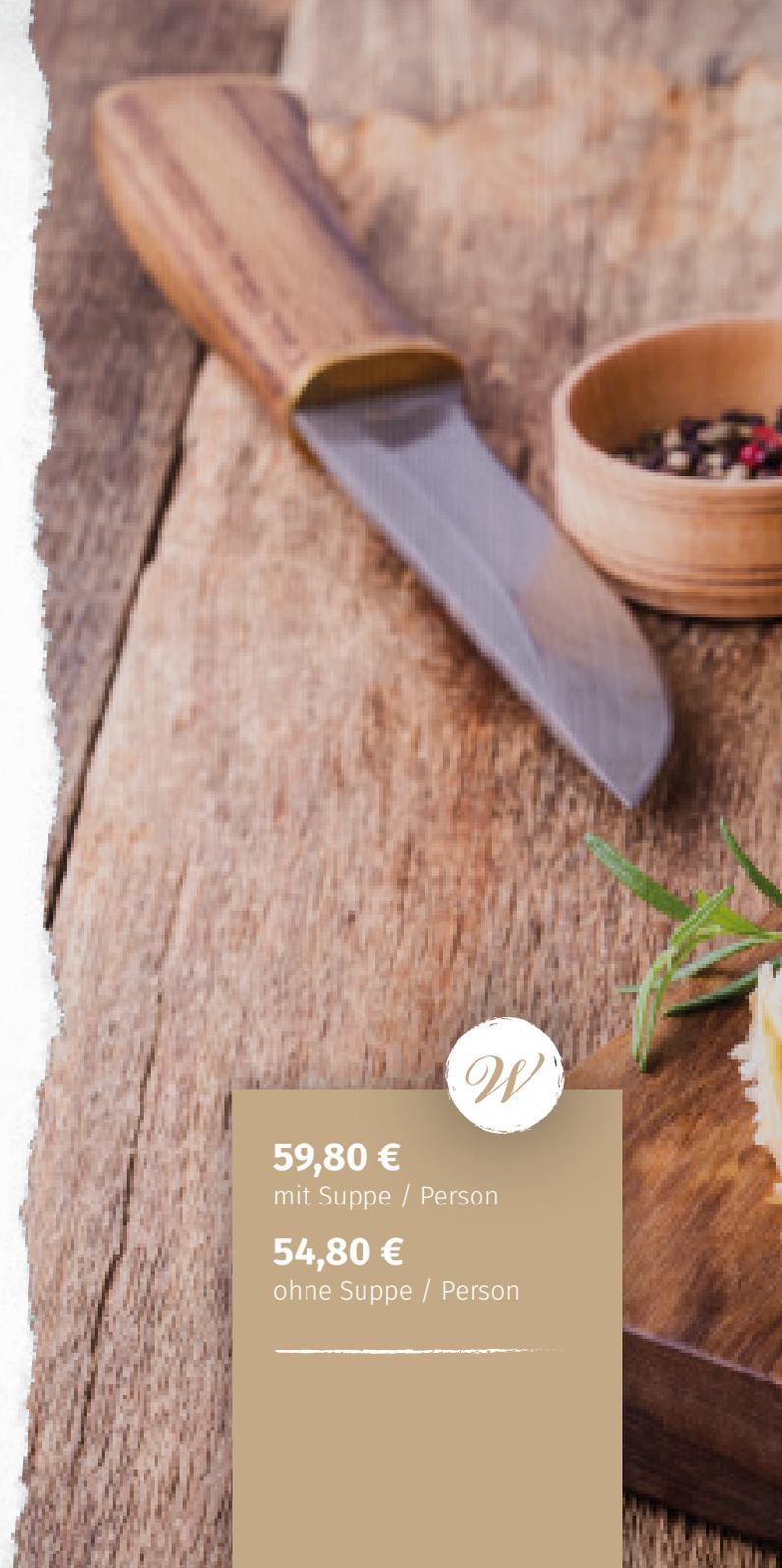


**59,80 €**

mit Suppe / Person

**54,80 €**

ohne Suppe / Person



## Hauptgerichte

### **RINDERFILET WELLINGTON**

am Buffet tranchiert mit Café de Paris-Butter Sauce

### **SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL**

mit geschmorten Schalotten in Cognac-Morchel-Rahm Sauce

### **HÄHNCHENBRUST-ROULADE**

Mit Spinat, Tomate und Fetakäse gefüllte Hähnchenbrust-Roulade  
in Schwarz/Weiß-Riesling Sauce

### **FANGFRISCHER LACHS**

im Ganzen gegart mit Kräuter-Haube, buntes Gemüse und Sauce a la Dijonnaise

### **BEILAGEN**

Gemüse der Saison „Leipziger Allerlei“ / Romanesco und bunte Karotten mit Mandeln  
Kartoffel-Sahnegratin / knusper Krokette / Limonen-Reis

---

## Dessert

### **KLASSISCH GEBRANNTÉ CRÈME BRÛLÉE**

mit Preiselbeeren

### **ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT**

mit Hafer-Knusper-Haube

### **ROTE BEEREN KALTSCHALE**

mit Vanille-Sauerrahm-Creme

# Modernes Westfälisches Buffet

## Vorspeisen

### FLEISCHER-SPEZIALITÄTEN-PLATTE AUS UNSERER REGION

Westfälischer Knochenschinken, Stracke-Wurst, Zwiebel-Mett, grobe Leberwurst,  
Rosa Roastbeef mit Wacholder & Honig-Gurken Salsa  
Pumpnickel mit Maggi-Frischkäsecreme und Bacon-Chips  
dazu grober Senf, Röstzwiebel-Creme und gepickeltes Gemüse

Brotkorb mit Bauernbrot, rustikalem Baguette, Pumpnickel-Taler,  
Tiefensalz-Butter und Apfel-Griebenschmalz

### IM GLAS SERVIERT

Salat von geräucherter Forelle, Apfel, Rote Beete und Crème fraîche  
Im Korn-Kräutersud eingelegter Gouda-Käse mit Birnen und Walnüssen  
Süß-Saurer Linsensalat mit geröstetem Ziegenkäse

### SCHMACKHAFTE SALATAUSWAHL

Gurkensalat in Sahne-Tunke, Bohnen-Salat, marinierte Karotte & Rote Beete  
knackige Blattsalate mit Kräuter-Vinaigrette & Joghurt Dressing



41,80 €  
Person

## Hauptgerichte

### **TRANCHEN VOM MARINIERTEM SCHWEINEFILET**

mit Senf&Kräutern in Barres Dunkelbier Sauce und Perlzwiebeln

### **HERZHAFTES PFEFFERPOTTHAST**

Gulasch vom Rind mit Nelke und Gewürzgurken

### **„KIKOK“ HEIMISCHE MAIS-HÄHNCHENBRUST AUF „BLINDHUHN ART“**

mit Bohnen, Karotten, Dörräpfeln und Birnen in cremiger Rauch-Rahmsauce

### **GEBRATENE LACHSFORELLE**

auf Rahm-Linsen mit Wirsing und Apfel

### **BEILAGEN**

Karotten-Gemüse mit dicken Bohnen

Salz-Kartoffeln aus unserer Region / Kugel-Kroketten / Dinkel-Nudeln

---

## Dessert

### **GEWÜRZ KIRSCH-GRÜTZE**

mit Joghurt-Kornschnaps Topping

### **„FÜRST-PÜCKLER“**

Schokolade / Vanille / Erdbeer / Knusper

### **„WESTFÄLISCHE STIPPMILCH“**

mit Rübenkraut und süßem Pumpernickel

# Mediterrane Reise

## Vorspeisen

### „ANTI PASTI“ VARIATION

mit gebratenen Zucchini, Paprika, Champignons  
mit Frischkäse gefüllte Mini-Paprika, gefüllte Weinblätter und Tunesische Oliven

### MEDITERRANE PLATTE

Bunte Melonen-Kugeln mit Minze, Rosa Pfeffer und Serrano-Schinken,  
Datteln im Speckmantel, Castello-Käse und Crostini mit Thunfischcreme

### GESCHMORTE OFEN-TOMATEN

„Kalt“ mit Manchego-Käse-Röschen, Rucola, Balsamico-Crema,  
geröstete Pinienkernen, Kräuter-Pesto und Crissinis

### AUS DEM GLAS

Taboulé-Bulgur Salat mit Minz-Joghurt Topping  
Scampi-Cocktail in Knoblauchdip mit Avocado und Paprika  
Marinierte Lachswürfel auf Zucchini-Salat & Tomaten-Pesto Dip

### CIABATTA & STEINOFEN BAGUETTE

mit Aioli, Ajvar und Meersalz-Butter



55,80 €

Person



## Hauptgerichte

### **TRANCHEN VOM MARINIERTEM SCHWEINEFILET**

Saftige Zitronen-Mais-Hähnchenbrust mit Knoblauch & mediterranen Kräutern auf Ofengemüse mit confierten Roma-Tomaten

### **„LOUP DE MER“ WOLFSBARSCHFILET**

auf Balsamico Beluga-Linsen mit Fenchel und Safran-Rahm Sauce

### **VEGETARISCHE GEMÜSE-MOUSSAKA**

### **„PAPAS ARRUGADAS“**

spanische Kartoffeln im Salzmantel mit Aioli

### **BUNTE FETTUCCINE**

mit Kräuter-Pesto & Parmesan

### **KRONE VOM „IBERICO“ SCHWEIN**

glasiert mit Waldhonig  
dazu Marsala-Rotwein-Butter-Sauce und Wilhelms-Salz Mischung

LIVE AM  
BUFFET  
TRANCHIERT

## Dessert im Glas

### **FRISCHER OBSTSALAT**

mit Limoncello-Creme Topping

### **MELONEN-SÜPPCHEN**

mit krosser Minze

### **RICOTTA-AMARETTICREME**

mit Kaktusfeige

### **MANCHEGO-KÄSE**

mit Feigensenfcreme & Cracker

# Sommer Buffet

## Vorspeisen

### ANTIPASTI & SALATE

Wildkräuter & Pflück-Salate, marinierte Zucchini, Balsamico-Pilze, Karotte, Gurke, Spitz-Paprika, Kohlrabi, Kirschtomaten, Schwarze Bohnen & Mais, Oliven, Feta-Käse, Parmesanspäne, Wassermelone, Chia-Samen, gepuffter Dinkel, geröstete Kerne, Knoblauch-Croûtons, Sommer-Früchte, süß-saure Linsen, pikante Hähnchenbrust-Würfel

Himbeer-Balsamico Dressing & Sylter-Joghurt Dressing  
dazu gemischte Baguette Auswahl mit Aioli & Meersalz-Butter

### MARINIERTE LACHSFORELLE

im Ganzen gedämpft (kalt) mit Orangen-Kräuter-Knusper Haube, Mango-Chutney-Creme und Gurken-Relish mit Honig

### LECKERE KLEINIGKEITEN

### ZWEIERLEI BRUSCHETTA VARIATION

mit Guacamole-Creme & Serrano-Schinken mit Parmesan

### GEFÜLLTER WRAP

mit Thunfisch, Rucola und Gurken-Salsa-Frischkäse-Creme



49,80 €

Person

## Hauptgerichte

### **ARGENTINISCHES RINDER-ROASTBEEF**

am Buffet tranchiert mit Kräuter-Gewürz Butter und Balsamico-Jus

### **„PINCHITOS“**

marinierte Hähnchen-Spieße in pikanter Peperonata-Sauce mit Aioli & Sour Cream

### **IN FOLIE GEDÄMPFTER HEILBUTT**

und Garnelen mit Fenchel, Zuckerschoten, Aprikose und Orange

### **RICOTTA-RAVIOLI**

in Parmesan-Salbei-Butter Sauce mit Kirschtomaten und Baby Spinat

### **BEILAGEN**

Gemüseauswahl mit Karotten / Broccoli / Kohlrabi

Drillinge mit Rosmarin und Knoblauch / Mandel Krokette / Duft-Reis

## Dessert

### **MARINIERTE SOMMERBEEREN**

mit Vanillesauce und Mandelkrokant

### **GERÖSTETES KOKOS PANNA COTTA**

mit Passionsfrucht

### **MOUSSE AU CHOCOLAT**

mit Pfirsichkompott

# Winter Buffet

## Vorspeisen

### **WILDE VESPER PLATTE AUS DER REGION**

Hirsch-Schinken, grobe Leberwurst, Wildsalami mit Fenchel, Pfefferbeisser, Wildschwein Sülze, grober Senf, Röstzwiebelcreme, Apfel-Griebenschmalz, gepickeltes Gemüse mit Kürbis

### **ZWEIERLEI CIABATTA-CROSTINI**

mit Maronen&Pilzen und Lachs-Tatar mit Crème fraîche

### **ROTE BETE CARPACCIO**

mit Apfel-Zwiebel Kompott und gehobeltem Ziegenkäse Gouda

### **KÄSE-RÖSCHEN IM FELDSALAT**

mit frischen Feigen, gerösteten Walnüssen und Birnensenf Dressing

### **GROSSER BROTKORB MIT LANDBROT**

Walnuss und Steinofen Baguette  
dazu Salz-Butter & Sour Cream



48,80 €  
Person

## Hauptgerichte

**ZART GESCHMORTE HIRSCHKALBSKEULE**  
in Backpflaumen-Gewürz Sauce mit Wurzelgemüse

**LACKIERTE ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST**  
in Blut-Orangen-Butter-Sauce

**NORDSEE-KABELJAUFILET**

**MIT GROBER**

Dukkah-Brösel-Haube an marinierten Kürbisspalten  
und Limonen-Kräuter Sauce

(Dukkah ... ein Australisches Gewürz mit Ägyptischen Wurzeln)

**KARTOFFEL-KÜRBIS-AUFLAUF**  
mit gerösteten Kernen und Gouda-Käse überbacken

## BEILAGEN

Feigen-Rotkohl / Rosenkohl-Schwarzwurzel-Gemüse in Rahm  
Dauphin-Kartoffeln / Serviettenknödel-Schnitten

---

## Dessert

**HASELNUSS PANNA COTTA**  
mit Mandarinen Sauce und Hafer-Knusper

**MOHN MOUSSE AU CHOCOLAT**  
mit Zwetschgen-Punsch Kompott

**MARILLENKNÖDEL**  
in warmer Gewürztraminer-Vanille Sauce

## Mitternachts-Bufferet

### KLASSIKER

Deftige Gulaschsuppe / Baguette-Auswahl	5,90 €
Pikantes Chili con Carne / Tortilla-Chip / Baguette	6,50 €
Herzhafte Curry-Wurst / Im Glas serviert	6,80 €
Wilhelms Käse-Platte Klein	6,80 €
Wilhelms Käse-Platte Groß	11,90 €

Internationale Käse-Auswahl mit Trauben,  
Feigensenf, Cracker-Mix, Salz-Gebäck, Geröstete Nüsse  
und Obst dazu Baguette Auswahl mit Salz-Butter & Sour Cream

### WILHELMS SNACK PLATTE NR.1

9,90 €

Dreierlei Canapes / Salami & Gurke / Brie-Käse & Feige / Frischkäsecreme & Kräuter
Cornflakes-Schnitzel mit Röstzwiebel-Creme
Käsespieß mit Trauben und Mini Brezeln
Baguette und Laugenkonfekt mit Salz-Butter & Sour Cream

### WILHELMS SNACK PLATTE NR. 2

10,90 €

Dreierlei Sandwiches / Pulled Pork & Onions / Avocado & Feta / Curry & Hähnchen
Teriyaki-Hähnchen-Spieß mit Mango-Creme
Manchego-Käse mit Feigensenfcreme und Grissini
Baguette und Laugenkonfekt mit Salz-Butter & Sour Cream

### EMPFANGS-VORSCHLÄGE:

## Flying-Snacks

### VORSCHLAG 1

7,90 €

Flammkuchen-Ecken mit Speck, Zwiebeln und Raclette-Käse
Laugenkonfekt mit Schnittlauch-Frischkäse
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
Knusper-Körbchen mit Hähnchen-Curry-Füllung



### **VORSCHLAG 2**

**8,60 €**

Mit Shrimps-Cocktail gefülltes Knusper-Körbchen

Pflaumen im Speckmantel am Spieß

Bunte Gemüsesticks mit Pesto-Schmand

Teriyaki-Hähnchen-Spieß mit Mango-Creme

### **VORSCHLAG 3**

**11,50 €**

Zweierlei gefüllte Mini-Waffeln / Tatar vom Räucherlachs & Avocado-Paprika Creme

Kalbs-Bouletten mit Dijon-Senf Dip

Melonenkugeln und Serrano-Schinken am Spieß

Dattel-Frischkäsecreme mit Curry auf Cracker

Mango-Kokos Shooter mit Minze&Sesam

*Buffet - Ergänzungen*

# Unser Sommer- Menü Baukasten

## Vorspeisen

### WILHELMS SALATTELLER

Wildkräuter / Holunder-Joghurt Dressing / Avocado / Waldbeerwürfel / Fetakäse / gepuffter Quinoa

7,40 € 

### WILHELMS ANTIPASTI

Marinierte Paprika & Pilze / Fenchel-Salami / Kalamata-Oliven / gebackenes Zucchini-Körbchen mit Feta-Käse / Rauke-Salat / Pinienkerne / Himbeer-Balsamico Dressing

9,10 €

### VORSPEISEN VARIATION

Hausgebeizter Lachs mit Wakame-Salat / Ziegenkäse-Bällchen im Kräutermantel / Aprikosen-Chutney / Bündnerfleisch-Röllchen mit grünem Spargel / marinierte Salat-Herzen

12,30 €

### MARINIERTER GRÜNER SPARGEL

Coppa di Parma Schinken / Rhabarber-Ahorn Vinaigrette / Schmand / Kresse-Mix

11,20 €



**DUETT VOM GARNELE & LACHS**

12,20 €

Marinierte Riesengarnele / Papaya-Linsensalat / Kresse /  
Pulled Salmon mit Tramezzini / Guacamole

**TATAR VOM GEBEIZTEM „BIO-LACHS“**

13,90 €

Avocado & Mango / Frisée / Sesam-Kräuter-Dressing / Knusper-Brot  
(Aus ökologischer Aquakultur / Norwegen)

**„TATAKI“ VOM YELLOW FIN THUNFISCH**

TgPrs: 18,00–22,00 €

Erdnuss-Gurken Salat / Ponzu-Sauce / Chili / Sesam / Sushi Mayo  
(„Tataki“ ist eine Zubereitungsart von Fisch & Fleisch aus Japan.  
Erst wird der Fisch mariniert und dann kurz angebraten, dadurch bleibt es innen roh.)

**VARIATION VON LINSEN**

9,10 € 

Süß-Sauer Linsen-Salat / gebackene Linsenbällchen / Linsen-Hummus /  
Joghurt-Kokos Dip / Papadam

**PIKANTER PAPAYA-AVOCADO-SALAT**

9,50 € 

Cashew-Kerne / Chili / Pak Choi / Miso-Dressing / gepuffter Reis

**QUINOASALAT „ORIENTALISCH“**

9,90 € 

Goji Beeren / Mandeln / marinierte Karotte / Auberginencreme / Cracker

*Zwischengänge*

Passionsfrucht-Sorbet / Sommer Früchte / Hugo

5,90 €

Zitronen-Sorbet / Blue Curacao Perlen / Prosecco

6,80 €

## Suppen

### HÜHNERKRAFTBRÜHE „KLASSISCH“

eichlich Einlage / Eierstich / Kräuter

7,20 €

### STRAUCHTOMATEN-CONSOMMÉ

Zartweizen / Saubohnen / Kerbel /  
Ciabatta mit Parmesan

8,20 € 

### ZITRONENGRAS-CURRY SÜPPCHEN (PIKANT)

Kokos & Limone / Karotte /  
marinierter Garnelen-Spieß

8,10 €

### LEICHTES KOHLRABI-CREME SÜPPCHEN

Zuckerschoten-Sesam Salat /  
Ingwer / Knusperbrot

7,10 € 

### ZUCCHINI-CREME SÜPPCHEN

mit Hafermilch und gerösteten Chia-Samen

6,90 € 

### GRÜNE „GAZPACHO“

Buttermilch / marinierte Flusskrebsschwänze /  
Kräuter / Fladenbrot Crostini

7,80 €



## Hauptgänge

- SCHWEINEFILET IM SERRANO-SCHINKEN MANTEL** 21,40 €  
mit Tomaten-Pesto, Thymian-Rahm  
Sauce auf Spitzpaprika-Zucchini Gemüse  
und Majoran-Würfel Kartoffeln
- „SECRETO VOM IBERICO“** 23,90 €  
das sogenannte geheime Filet (aromatisch)  
auf grober Senf-Rahm Sauce mit Pilz-Bohnen Gemüse und  
kleinen gebackenen Kartoffeln mit Kräutercreme
- ZWEIERLEI VOM LANDSCHWEIN „FILET & BAUCH“** 21,90 €  
Lackiertes Filet / Teriyaki Sauce / Wasabi-Kartoffelpüree /  
gebackener Tempura-Bauch / Asia-Gemüse
- ARGENTINISCHES ROASTBEEF IM GANZEN GEGART** 25,90 €  
mit Cognac-Pfeffer-Rahm Sauce, Speck-Bohnen-Bündchen,  
Fingermöhrrchen und Dauphine-Kartoffeln
- ROULADE VOM RUMPSTEAK GEFÜLLT MIT GRÜNEM SPARGEL** 25,90 €  
und Karotte, Tiroler-Speck und Raclette-Käse, drapiert mit  
tomatisierter Schmorsauce und Kartoffel-Rosmarin Muffin
- ROSA GEGARTES STÜCK FILET** TgPrs: 34,00–40,00 €  
vom australischem Rind (Grass-Fed) mit  
Kräuter-Gewürz-Butter, breite Bohnen mit Ahorn & Speck,  
Kartoffel-Kuchenschnitte mit Zwiebelmarmelade

### **SURF & TURF**

Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Langusten-Ragout Topping, weiße Portwein-Butter Sauce, Balsamico-Schalotten und Kartoffelpüree mit Spinat

TgPrs: 38,00–42,00 €

### **KARREE VOM LAMM**

Gremolata Jus / Polenta-Mandel-Riegel / junges Gemüse / Schwarzer Knoblauch

25,90 €

### **PICCATA ALLA MILANESE**

vom Maishähnchen in Parmesan-Eihülle gebraten mit Tomaten-Paprika Confit, buntem Zucchini-Gemüse und Rosmarin Kartoffeln mit Schmand

19,40 €

### **„KIKOK“ MAIS-HÄHNCHENBRUST**

gefüllt mit Frischkäse & Brombeere auf buntem Sommer-Gemüse mit „Ebly“ Zartweizen und leichter Sauvignon Blanc-Thymian Sauce

22,10 €

### **PERLHUHNBRUST „SALTIMBOCCA“**

an leichter Camembert-Riesling Sauce, mediterran gefüllten Zucchini und Tagliarini „Rosso“ mit Kräuter-Gremolata

23,50 €

### **MIT RAS EL-HANOUT MARINIERTER MAIS-HÄHNCHENBRUST**

dazu Joghurt-Ingwer Dip, warmer Quinoa-Salat mit Brokkoli, Karotten, Mandeln und Mango-Chutney

22,90 €



Vegetarisches Gericht



Veganes Gericht



**GEBRATENES ZANDERFILET**

23,20 €

mit Macadamia-Knusperhaube auf  
orientalischem Cous Cous-Salat, mit Zucchini,  
Karotten, Fenchel und Joghurt-Limonendip

**AUF DER HAUT GEBRATENE WOLFSBARSCHFILETS**

24,80 €

mit Kapern-Brösel-Kruste auf Tomaten-Kartoffelpüree,  
Artischocken-Bohnen Gemüse und heller Balsamico-Sauce

**SANFT GEGARTES BIO-LACHSFILET**

24,90 €

mit grüner Quinoa-Kräuter Haube auf Gemüse-Ragout  
mit Erbsen, Spargel, Fenchel und Karotte in Riesling-Butter Sauce  
(Lachs aus ökologischer Aquakultur in Norwegen)

**SANFT GEGARTES STEINBUTTFILET  
MIT AMARANTH-BRÖSEL HAUBE**

TgPrs: 26,00–32,00 €

auf Sellerie-Kartoffelpüree mit Romanesco, Fingermöhren  
und Schwarz-Weiß Riesling Sauce mit Forellen-Kaviar

**SEETEUFEL-MEDAILLON  
IM PANCETTA-SPECKMANTEL**

TgPrs: 32,00–37,00 €

mit Variation von Erbse und Karotte,  
Safran-Pernod-Schaum und Kartoffel-Stroh

**RICOTTA-KÄSE RAVIOLI MIT BABYSPINAT**

16,90 € 

gerösteten Blumenkohl, Pinienkernen,  
confierten Kirschtomaten und Salbei-Butter-Schaum Sauce

**KARNIYARIK**

Pikant mediterran gefüllte Aubergine mit Soja-Hack, Parmesan, Roma-Tomaten, Spitzpaprika, Reis und Minz-Joghurt Dip

17,60 € 

**BLÄTTERTEIG FÜLLHORN**

gefüllt mit grünem Spargel, Vanille-Möhrrchen, Pilzen, Fetakäse-Mousse und Balsamico-Schalotten

19,80 € 

**PIKANTE SOYA-BOLOGNESE**

auf gekräuterten Penne-Nudeln mit Kichererbsen, Mandel-Parmesan und Zitronen-Chili Gremolata

16,10 € 

**INDISCHES DAL MAKHANI AUF KAISERS ART**

Würziges Beluga-Linsen Curry mit Kokosmilch, Karotten, Süßkartoffeln, getrockneten Pfirsichen, Cashewkernen und Sesam-Koriandercreme dazu Duftreis

17,20 € 

**WÜRZIGE QUINOA-KARTOFFEL BRATLINGE**

auf Karotten-Stampf mit marinierten Wildkräutersalaten und geräucherter Paprika-Hummus

16,90 € 

W

Love is in  
the air



# *Desserts*



**JOGHURT BOWL**

8,90 €

Melonen Salat / Joghurt Eis & Creme / krosse Minze /  
Passionsfrucht / Schoko-Hafer Crumble

**EXOTISCHE CRÈME BRÛLÉE**

8,20 €

Gebrannte Zitronengras-Creme / Coconut-Crisp Eis /  
Mango-Ingwer Kompott / Thai-Basilikum

**SOMMERLICH FRISCH**

9,20 €

Limonen-Tartelette / Passionsfrucht Sorbet / Schoko-Eiskonfekt /  
Eis-Tee / Minze

**WILHELMS DESSERT VARIATION**

8,90 €

Weißes Mousse au Chocolat / Schoko-Cookie Erde/ Stachelbeeren /  
Brombeer-Eis / Zitronenmelisse

**SCHOKOLADEN-BOWL**

11,20 €

Holunder-Schoko-Mousse / Cake Pop / Himbeere Eis&Sphäre /  
Knusper-Hippe

**LOTS OF FRUITS**

9,60 €

Mangocreme / Cassis Sorbet / Waldbeeren / Kiwi / Chia-Crumble

(Saisonale Gerichte bei persönlicher Beratung möglich)

# Unser Winter-Menü Baukasten

## Vorspeisen

**FELDSALAT MIT BIRNENSENF-JOGHURT-DRESSING** 8,90 €

Wild-Preiselbeeren / geräucherte Entenbrust / Brioche Croutons

**CARPACCIO VON ROTER BEETE** 7,90 €

Frisée / Kürbis-Apfel-Salsa / gehobelter Ziegenkäse-Gouda / Pistazien-Krokant

**FRISCHKÄSE-MOUSSE MIT WINTERGEMÜSE** 9,90 €

geröstete Maronen und in Schwarzwälder-Schinken gerollter Chicorée  
mit Honig glasiert

**KÄSERÖSCHEN VOM SPANISCHEM HARTKÄSE** 7,80 €

Wildkräuter mit frischen Feigen, Quitten-Senf-Dressing,  
geröstete Kerne dazu rustikales Baguette

**PIKANTER ROTKRAUT-SESAM-SALAT** 7,40 € 

asiatische Einflüsse / Apfelspalten / Haselnüsse / Puff-Reis



Vegetarisches Gericht



Veganes Gericht



## VORSPEISEN „WARM“

### *Zwischengänge*

#### **GESCHMORTE SPANFERKELBÄCKCHEN**

11,20 €

marinierte Beete / süßer Senf Sauce / frischer Meerrettich

#### **DUETT VON WACHTEL „BRUST & EI“**

14,90 €

Sellerie-Ahornpüree / Portwein-Birnenbällchen / Winter-Kresse / Chip

#### **HOKKAIDO SÜSS & SAUER**

9,80 €

Riesengarnele / Kürbispüree geröstet / eingelegter Kürbis&Ingwer /  
Teriyaki Sauce / Lotuswurzel

#### **KLEINE QUICHE-LORRAINE**

9,80 € 

Butternut-Kürbis / saurer Apfel / Bergkäse / Kardamom-Frischkäse Topping

## Suppen

### CONSUMME VOM MAIS-HÄHNCHEN & PILZEN

Gemüsesterne / Shiitake Pilze / Majoran Flädle

8,20 €

### GERÖSTETE PASTINAKEN-SUPPE

Schmand / Walnuss-Gremolata / Wildschinken am Spieß

7,40 €

### CAPPUCCINO VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

Muskatblüten-Mandelmilchschaum /  
Kürbiskerncrunch

6,90 € 

### BEEF TEA VOM WEIDERIND

feine Pilze / Gemüse / gepfefferte Blätterteig-Stange

9,90 €

### CREME-SÜPPCHEN VON MARONE

Sellerie / Granatapfelkernen / geräucherte Entenbrust am Spieß

8,10 €

### SÜSSKARTOFFEL-SÜPPCHEN

Hafermilch / Limone / Ingwer-Kokos Krokant

6,90 € 



## Hauptgänge

- MIT APRIKOSEN UND DATTELN GEFÜLLTES SCHWEINEFILET** 21,90 €  
im Speckmantel an Schalotten-Rotwein Sauce,  
Kartoffel-Kürbispüree und geröstete Haselnüsse
- HERZHAFTER WILDSCHWEINBRATEN AUS DER KEULE** 19,40 €  
in Wacholderrahm Sauce mit Quitten-Rotkohl  
und hausgemachte Kaisers-Semmelknödelschnitte
- MAREDO-ROASTBEEF IM GANZEN GEGART** 25,90 €  
nach „Zwiebelrostbraten Art“  
mit Barolo-Schalotten Sauce, tournierten Karotten,  
Macaire-Kartoffeln und knusprigen Zwiebelringen
- TRANCHEN VOM POMMERSCHEN RINDERFILET** TgPrs: 32,00–36,00 €  
auf Kartoffel-Selleriepüree mit Portwein-Butter Sauce  
und Rosenkohl-Speck-Gemüse-Topping
- ZART GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM WEIDEOCHSEN** 20,10 €  
in kräftiger Sauce auf Kartoffel-Pastinakenpüree,  
glasiertem Wurzelgemüse und sauer eingelegte Zwetschgen

**MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN**

26,90 €

mit Haselnuss-Brösel-Haube an Madeira Sauce,  
Feigen-Rotkraut und Kartoffelkuchenschnitte

**GESCHMORTE KEULE VOM ROT-HIRSCH**

22,80 €

in Backpflaumen-Gewürz Sauce  
mit Schwarzwurzel-Pilzgemüse und hausgemachten Kräuter-Spätzlen

**ROSA REH-RÜCKEN AUS UNSERER REGION**

TgPrs: 28,00–34,00 €

im Briochebrot-Mantel gebraten  
auf Petersilienwurzelpüree, gefüllten Wirsingblättern  
und Goji-Beeren Sauce

**ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST**

24,80 €

mit Blut-Orangen Sauce, Honig-Wirsinggemüse mit Walnüssen,  
Vanille-Möhrrchen und kleinen Kartoffelklößen mit Brösel-schmelze

**MIT ZIEGENKÄSE-WALNUSSKRUSTE ÜBERBACKENES  
MAIS-HÄHNCHENBRUSTFILET**

21,90 €

auf Kartoffel-Petersilienwurzelpüree,  
glasierte Möhrrchen und leichter Thymian-Knoblauchsauce



Vegetarisches Gericht



Veganes Gericht

**LAMMKARREE MIT CASHEW-TANDORI-BRÖSEL-HAUBE** 25,90 €

auf Süßkartoffelstampf an Sesam-Ingwer Jus,  
Kräuter-Joghurt und buntem Pilzgemüse

**AUF DER HAUT GEBRATENES BACHSAIBLINGFILET** 21,90 €

auf süß-saurem Belugalinsen-Gemüse  
mit Sauerkraut, Dijon-Senf Schaum und Risolee-Kartoffeln

**GEBRATENES STEINBUTTFILET** TgPrs: 25,00–30,00 €

**AUF KARTOFFEL-STECKRÜBENPÜREE**

mit Baby Spinat, Balsamico-Perlzwiebeln und Krustentier-  
Schaum Sauce

**POCHIERTE SEEZUNGEN-RÖLLCHEN** TgPrs: 32,00–38,00 €

mit Kaisergranat-Schwänzen an Szechuan-Pfeffer Sauce  
auf grünem Petersilienwurzelpüree und Safran-Schalotten

**GEBRATENE KAROTTEN-HAFER-BRATLINGE** 17,10 € 

mit Bergkäse, buntes Pilzgemüse, Ingwer-Orangen Creme  
und Süßkartoffel-Apfelstampf

**DINKEL PENNE RIGATE NUDELN**

16,40 € 

in Riesling-Pecorino Sauce mit gebratenen Pilzen, Birnenbällchen, Cranberries, Rapunzel und Walnuss Gremolata

**GEBRATENE SPINAT-SERVIERTEN KNÖDEL**

16,10 € 

auf tomatisiertem Wirsing-Gemüse mit Kräutersaiblings, Blauschimmelkäse-Creme und Kürbiskern-Pesto

**VEGANE NUDELN**

17,40 € 

in Kürbis-Zitronengras-Kokosmilch Sauce gespickt mit knackigem Brokkoli, Spitz-Paprika, jungem Spinat, Peperoni und gerösteten Cashewkernen

**GEFÜLLTE WIRSING-ROULADE**

18,90 € 

mit Maronen, Soja, Nüssen und Datteln in Schmor-Zwiebel Sauce an Rosmarin-Pilz-Polenta

**KAISERS BUNTER GEMÜSE-GARTEN**

18,30 € 

Schwarzes Bohnenpüree mit gebackenem Gemüse, feinen Pilzen, grünem Spargel, Fingermöhrrchen, Shiso-Kresse und Safran-Perlzwiebeln



## *Desserts*

### **PUMPKIN PIE**

9,50 €

Kürbis-Cheesecake / Lauwarm / karamellierte Erdnusssauce / Cassis-Sorbet

### **WEISSES MOUSSE AU CHOCOLAT**

9,20 €

parfümiertes Grand Manier Küchlein / gebrannte Mandeln / Cranberrie Sauce

### **VARIATION VON QUITTE UND JOGHURT**

8,90 €

Joghurt-Mousse / Quitten-Ragout / Haselnüsse / Thymian /  
Honig-Kuchen / krosse Minze

### **TARTE AU CHOCOLAT**

11,90 €

Valrhona-Schokolade / Mandarine / Cassis-Sorbet / Honig-Hippe

### **MANDELPARFAIT**

8,90 €

Portwein Birne / Gewürz-Orangen-Gelee / Knusper-Hippe

### **BAILEYS-TARTE**

11,80 €

Kaffee-Ganache / Tonkabohnen-Creme / Cappuccino Perlen /  
karamellierte weiße Schokolade

### **MANDEL-PANNA COTTA**

7,80 € 

Wildpreiselbeeren / Hafer-Dinkel-Crumble / Prosecco-Schaum

[www.Wilhelm1896.de](http://www.Wilhelm1896.de)

Porta Westfalica  
**Kaiser-Wilhelm-Denkmal**

Informationen &  
Reservierungen Gastronomie  
**0571 / 77 987 884**

Anfragen & Anregungen  
**[info@Wilhelm1896.de](mailto:info@Wilhelm1896.de)**

**ROHLFING**  
FOOD  
EXPERIENCE