

DINNER

Zu allen Starter und Salaten servieren wir eine Brotauswahl aus unserer eigenen Bäckerei.

Starter

The Wishing-Table – ab 2 Personen eine Vorspeisenvariation zum Teilen hausgemachte Pulled Pork Bites, glasierte Garnelen, Serranoschinken, Antipastigemüse, geschmorte Sherry-Champignons, gebackene Zwiebelringe, Coleslaw und Parmesanspäne Dips: Knoblauchdip, Zwiebelmarmelade, Chimichurri, Whisky-BBQ	Preis pro Person: 8,90 €
Marinierter Burrata italienischer Edelmozzarella aus Kuhmilch mit gegrilltem Antipastigemüse, Bärlauchpesto, Rucola und hausgemachtes Focaccia	9,90 €
WILEY Beef Slider (kleiner Vorspeisenburger) Miniburger-Bun belegt mit Roastbeef, Coleslaw, Schmelzzwiebeln und Salat dazu: Süßkartoffelpommes und Whiskey-BBQ-Dip	8,70 €
Parmaschinken & Melone frisch aufgeschnittener Parmaschinken mit Cantaloupe Melone, Currybrotchips und Melonen-Gurken-Relish	10,80 €
Gebeizter Lachs mit Wasabicreme, kalt mariniertem grünem Spargel, Pumpernickel-Chip und Kalamansi-Perlen	12,30 €

DINNER

Salads

Wileys Spring Salad verschiedene Blattsalate mit Kirschtomate, Gurke, Mais, Radieschen, mariniertem grünem Spargel, gebackenen Ricotta-Parmesan-Bällchen und Croûtons	12,90 €
Seafood verschiedene Blattsalate mit glasierten Garnelen (4 Stück), gegrilltem Doradenfilet, Gurke, Karotte, Mais, Tomate und Croûtons	21,20 €
Chicken Run verschiedene Blattsalate mit gebratenen, marinierten Hühnerbruststreifen, Gurke, Karotte, Mais, Tomate und Croûtons	14,90 €
Salat Nizza (gerne auch vegetarisch) mit Kirschtomaten, Kenia Bohnen, Kartoffelwürfeln, Paprikaschoten, roten Zwiebeln, hart gekochtes Ei, Thunfisch, schwarze Oliven, Sardellenfilets und frischem Basilikum	12,40 €
Dressing zur Wahl: Joghurt, Balsamico, Kräuter	

DINNER

Homemade Pasta

Penne all' arrabbiata WILEY-Style Penne in pikanter Tomatensauce mit gegrilltem Paprika , Babyspinat und Parmesanspänen	11,90 €
Linguine aus eigener Herstellung sautiert mit frischen Kirschtomaten, Burrata, Pimentos de Patron, Pinienkernen und frischem Basilikum	12,90 €

Main Courses

Rotes Thaicurry mit asiatischem Gemüse, Koriander, eingelegtem Ingwer und Sesam-Mie-Nudeln	14,90 €
Wahlweise mit: Garnelen	19,90 €
Hühnerbruststreifen	16,90 €
Vietnamesische Pho kräftige Hühnerbrühe mit einer Vielzahl an asiatischen Gewürzen, Reisbandnudeln, Shitake Pilzen, Gemüse, zarten Rindfleischstreifen & Koriander dazu frische Chilis, Limette & Sojasauce	klein 9,80 € groß 14,20 €
Gebratener Kabeljau (160g) mit knusprigem Kräuterpanko dazu lauwarmer Couscous-Gemüsesalat Erbsen-Minze-Creme, Tomatenreduktion und Weißweinelouté	24,20 €
Wiener Schnitzel vom Kalb paniertes Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes	21,90 €
Wiley Club Sandwich mit gegrillten Flanksteakstreifen, Emmentaler, frischem Spinat, Tomaten, Gurken, Spiegelei, Remouladensauce und Bacon dazu Süßkartoffelpommes und Knoblauch-Sauerrahm-Dip	17,90 €

DINNER

WILEY BBQ-BURGER (auch vegetarisch möglich) 100 % Beef belegt mit Cheddarkäse, karamellisierten Zwiebeln, Sweet Bacon, Tomaten, Jalapeños, BBQ-Sauce, serviert mit Pepper-Fries und Coleslaw	14,90 €
WILEY Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Sherryrahmsauce und Zwiebelmarmelade	180g 24,90 € 220g 28,90 €
US BBQ-Beef Sous Vide gegart und anschließend kross gegrillt! Flanksteak (500g) ab 2 Personen Sherryrahmsauce sowie unsere Steakhouse-Pfeffer-Mischung wird immer dazu gereicht Dazu 3 Beilagen und 2 Dips Deiner Wahl!	Preis pro Person 33,50 €
By my side	
Beilagen	
Portion Pommes	3,50 €
Portion Süßkartoffelpommes	4,50 €
Portion Spätzle	4,90 €
Kleiner Beilagensalat	5,20 €
Erbsen-Minze-Creme	4,50 €
Lauwarmer Couscous-Gemüsesalat	4,50 €
Gegrilltes Gemüse	4,50 €
Colslaw Salat	4,50 €
WILEY Dips	
Knoblauch-Sauerrahm	2,50 €
Chimichurri	2,50 €
Whiskey-BBQ	2,50 €
Zwiebelmarmelade	2,50 €
Kräuterbutter	2,50 €

DINNER

Dessert

The Sweet Wishing-Table – ab 2 Personen eine Variation mit verschiedenen süßen Köstlichkeiten zum Teilen	pro Person 7,90 €
„Klein und Lecker“ ein Espresso serviert mit einer Kugel Cappuccino-Eis und Eierlikörschaum	4,80€
Mojito das Dessert für den Beifahrer: eine Nocke von unserem hausgemachten Limetten-Sorbet, frische Minze aufgegossen mit einem geistigen Mojitosud	8,20 €
Hausgemachte Donuts gefüllt mit weißer Schokoladencreme dazu Rhabarberkompott und Vanilleeis	8,20 €
Whisky und Zartbitterschokolade Fondant von der Zartbitterschokolade mit Whisky-Gel und frischen marinierten Beeren	10,20 €

Hausgemachte Eisspezialitäten

Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis, Eiskaffee, Schlagsahne	5,20 €
Eisschokolade 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kakao, Schlagsahne	5,20 €
Schokoladen-Haselnuss Becher 1 Kugel Haselnusseis, 2 Kugeln Schokoladeneis, Waldbeer-Kompott, Schlagsahne, Schokoladensauce und Haselnusskrokant	8,90 €

Haben Sie Allergien? Dann fragen Sie nach unserer Allergen-Speisekarte.