

# DINNER

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

## Starter

<b>The Wishing-Table – ab 2 Personen</b> 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: <b>8,90 €</b>
<b>Marinierter Burrata</b> italienischer Edelmozzarella aus Kuhmilch mit gegrilltem Antipastigemüse, Bärlauchpesto, Rucola und hausgemachtes Focaccia	<b>9,90 €</b>
<b>WILEY Beef Slider (kleiner Vorspeisenburger)</b> Miniburger-Bun belegt mit Roastbeef, Coleslaw, Schmelzzwiebeln und Salat dazu: Süßkartoffelpommes und Whiskey-BBQ-Dip	<b>8,70 €</b>
<b>Parmaschinken &amp; Melone</b> frisch aufgeschnittener Parmaschinken mit Cantaloupe Melone, Currybrotchips und Melonen-Gurken-Relish	<b>10,80 €</b>
<b>Gebeizter Lachs</b> mit Wasabicreme, kalt mariniertem grünem Spargel, Pumpernickel-Chip und Kalamansi-Perlen	<b>12,30 €</b>

# DINNER

## Salads

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

# DINNER

## Homemade Pasta

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

## Main Courses

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

# DINNER

<b>WILEY BBQ-BURGER (auch vegetarisch möglich)</b> 100 % Beef belegt mit Cheddarkäse, karamellisierten Zwiebeln, Sweet Bacon, Tomaten, Jalapeños, BBQ-Sauce, serviert mit Pepper-Fries und Coleslaw	<b>14,90 €</b>
<b>WILEY Zwiebelrostbraten</b> mit Spätzle, Sherryrahmsauce und Zwiebelmarmelade	180g <b>24,90 €</b> 220g <b>28,90 €</b>
<b>US BBQ-Beef</b> Sous Vide gegart und anschließend kross gegrillt! <b>Flanksteak (500g) ab 2 Personen</b> Sherryrahmsauce sowie unsere Steakhouse-Pfeffer-Mischung wird immer dazu gereicht <b>Dazu 3 Beilagen und 2 Dips Deiner Wahl!</b>	Preis pro Person <b>33,50 €</b>
<b>By my side</b>	
<b>Beilagen</b>	
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 €
<b>WILEY Dips</b>	
Knoblauch-Sauerrahm	2,50 €
Chimichurri	2,50 €
Whiskey-BBQ	2,50 €
Zwiebelmarmelade	2,50 €
Kräuterbutter	2,50 €

# DINNER

## Dessert

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

## Hausgemachte Eisspezialitäten

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

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