

*Das Restaurant Haus Wilmes
heißt Sie herzlich willkommen!*

*Liebe Gäste,
schön, dass Sie hier sind!*

*Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant Haus Wilmes.
Wir würden uns gerne bei Ihnen vorstellen.*

*Das Restaurant Haus Wilmes ist seit Anfang des Jahres 2018 unter neuer
Führung. Das Ruder in die Hand genommen haben Wir! Das „alte Team“ und
die Familie rund um den „alten“ Chefkoch Afrim Kaleshi.*

*Den Vorbesitzern und uns war es wichtig, dass dieses traditionsreiche Haus
weiterlebt und vielen Gästen damit die Erinnerung an schöne Zeiten und
Momente erhalten bleibt.*

*Mit diesen Gedanken ist auch das Team dem Haus treu geblieben,
denn wie sagt man so schön:
„Altes währt am längsten!“*

*Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt in unserem Hause und
hoffen, Sie hier bald wieder begrüßen zu dürfen.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Kaleshi

*Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie an Veranstaltungen in unseren zwei Sälen
oder auf den drei Kegelbahnen interessiert sind. Wir richten Ihre Geburtstags-,
Hochzeitsfeier oder andere Veranstaltungen aus.*

www.restaurant-haus-wilmes.de

Kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor.

Suppen und Salate

Suppen

Frische Hühnersuppe **4,40 €**
Mit frischen Spargelstücken, Champignons und Reis

Ungarische Gulaschsuppe **4,90 €**
Würzig, mit zarter Fleischeinlage &
ofenfrischem Baguette¹²



Salate

Gemischter Salat **4,90 €**
Frisches Gemüse und knackiger Salat in Joghurtdressing

Salatteller „Haus Wilmes“ **12,90 €**
Mit Thunfisch, gekochtem Ei, frischen Oliven,
Schinkenstreifen³ in Vinaigrette, dazu ofenfrisches
Baguette¹²

Salatteller „California“ **13,40 €**
Mit gebratener Hähnchenbrust, frischen Früchten,
Cocktaildressing, dazu ofenfrisches Baguette¹²

Kleine Schlemmereien

Holländisches Matjesfilet **5,90 €**
Ein Matjes auf Schwarzbrot¹², dazu frische Zwiebeln &
Sahnemeerrettich, an frischem Salatbouquet

Matjes auf Schwarzbrot¹² **12,90 €**
Drei Matjes mit gekochtem Ei an Salatbouquet und
mit Zwiebelringen bedeckt

Gebackener Camembert **8,90 €**
Dazu ein mit Preiselbeeren⁸ gefüllter Pfirsich,
ofenfrisches Baguette¹² mit Butter¹³

Apfelpfannkuchen „Calvados“ **9,90 €**
Frischer Pfannkuchen¹² mit Apfelstücken, übergossen mit
Calvados und bestreut mit Zucker

Mettwurstpfannkuchen **9,90 €**
Frischer Pfannkuchen¹² mit Mettwurststücken^{3,4},
dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing

Speckpfannkuchen **9,90 €**
Frischer Pfannkuchen¹² mit Bacon⁴,
dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing



Schnitzel

- | | |
|---|----------------|
| <i>Schweineschnitzel „Wiener Art“¹²</i>
Mit krossen Pommes frites und gemischtem Salat
und Joghurtdressing | 12,90 € |
| <i>Wiener Schnitzel „Das Original“</i>
Zartes Kalbsfleisch ¹² mit Kapern ² und Sardellen ²
angerichtet, dazu Röstkartoffeln & gemischter Salat
mit Joghurtdressing | 17,90 € |
| <i>Haus Wilmes „Kröstchen“</i>
Schweineschnitzel ¹² mit Spiegelei,
Salatbouquet und ofenfrischem Baguette ¹² | 13,90 € |
| <i>Schnitzel „Förster Art“</i>
Schweineschnitzel ¹² mit frischen Champignons in
Sahnesauce ¹³ , Pommes frites & gemischtem Salat mit
Joghurtdressing | 13,90 € |
| <i>Schnitzel „Zigeuner Art“</i>
Schweineschnitzel ¹² mit pikanter Sauce überzogen,
Pommes frites & gemischtem Salat mit Joghurtdressing | 13,90 € |
| <i>Schnitzel „Bayerische Art“</i>
Schweineschnitzel ¹² mit Pfifferling-Sahne-Sauce ¹³ ,
Rösti ⁵ & gemischtem Salat | 18,90 € |



Ihr Wunschmenü

Wählen Sie Ihr Fleisch vom Grill mit Beilagen:

Das Rump-Steak ist von Argentinischer Herkunft.
(Gewicht vor der Zubereitung)

Wir bereiten Ihr Steak nach Wunsch:

Blue: Das Steak ist angebraten auf der Außenseite. Die Innenseite ist komplett rot.

Englisch: Das Steak ist angebraten auf der Außenseite, im Zentrum ist es zu 75 % rot.

Medium-Minus: Das Steak ist außen angebraten, im Zentrum ist es zu 50 % rot.

Medium: Das Steak ist angebraten auf der Außenseite, im Zentrum ist es zu 25 % rot.

Medium-Plus: Das Steak hat einen leichten Hauch von rosa.

Durch: Das Steak ist 100 % braun gegrillt.

1. Wählen Sie Ihr Fleisch:

Rump-Steak	ca. 180 g	16,00 €
<i>Mit Fettkruste</i>		17,00 €
Rump-Steak	ca. 250 g	22,00 €
<i>Mit Fettkruste</i>		23,00 €
Rump-Steak	ca. 300 g	26,20 €
<i>Mit Fettkruste</i>		27,20 €
Filet-Steak	ca. 180 g	22,30 €
Filet-Steak	ca. 250 g	31,00 €
Filet-Steak	ca. 300 g	37,20 €

2. Wählen Sie Ihre Beilage und Sauce:

Beilagen

Pommes frites	3,50 €
Bratkartoffeln	4,00 €
Salzkartoffeln	3,50 €
Kartoffelpüree	3,50 €
Grillpaprika	5,50 €
Grillgemüse	5,50 €
Kroketten	3,50 €
Rösti ⁵	3,50 €
Reis	3,50 €
Pfifferlinge in Rahmsauce ¹³	6,00 €
Gemüse	4,00 €
Schmorzwiebeln	3,00 €



Saucen

Calvados Pfeffersauce	3,50 €
Sauce Bernaise	3,50 €
Sauce Hollandaise	3,50 €
Champignonsauce	3,50 €
Bratensauce	3,50 €
Paprikasauce	3,50 €
Kräuterbutter	2,00 €
Ketchup ^{2,8}	0,50 €
Mayonnaise ^{1,2,8}	0,50 €

Fleischgerichte

<i>Zartes Rumpsteak ca. 220g</i> vom Grill mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Pommes frites & Salat	21,90 €
<i>Rumpsteak „Madagaskar“ ca. 220g</i> In Calvados-Pfeffersauce, Pommes frites & Salat	21,90 €
<i>Zartes Rumpsteak ca. 220g</i> vom Grill mit Schmorzwiebeln & Pfeffersauce, Pommes frites & Salat	24,90 €
<i>Kalbsrückensteak „Bretagne“ ca. 220g</i> Mit gegrillten Apfelscheiben in Remy-Martin-Sauce, Rösti ⁵ & Salat	22,90 €



<i>Filetsteak „Bernaise“ ca.220g</i> Mit Sauce Bernaise, Pommes frites & Salat	26,90 €
<i>Filetsteak ca.220g</i> Mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites & Salat	26,90 €

Filetsteak „Aida“ ca.220g **32,90 €**
Mit gebratenen Garnelen¹⁴ & Champignons, Sauce Bernaise,
Rösti⁵ & Salat

Filetsteak „Bayrische Art“ ca.220g **29,90 €**
Mit Pfifferlingen & Speck^{3,4} in Sahnesauce¹³,
Rösti⁵ & Salat

Hähnchenbrustfilet vom Grill **14,90 €**
2 frische Filets mit selbstgemachter Kräuterbutter,
Rösti⁵ & Salat



Filetspieß **17,90 €**
Vom Rind und Schwein, mit Paprika, Zwiebeln & Speck,
mit Pfeffer- oder Zigeunersauce, Pommes frites & Salat

Filetspieß „Berner Art“ **17,90 €**
Vom Rind und Schwein, mit Paprika, Zwiebeln & Speck^{3,4},
mit Sauce Bernaise, Rösti⁵ & Salat

Schweinelendchen „Scharfe Birne“ **17,40 €**
3 Lendchen mit Williams Birne² belegt & Pfeffersauce,
Pommes frites & Salat

Pfannengerichte

Pfanne „Mediterrane“

mit Tzatziki & kanarisch gebratenes frisches Gemüse
wie Zucchini, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und
Kartoffeln

Mit Schweinefiletstreifen 16,90 €

Mit Rinderfiletstreifen 18,90 €

Mit frischen Garnelen¹⁴ 20,90 €

Haus Wilmes Pfanne 17,90 €

Frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise,
Medaillons von Schwein, Rind und Hähnchen,
Röstkartoffeln & Spiegelei

„Bayerische Pfanne“ 20,90 €

Medaillons von Schwein, Rind und Hähnchen
mit Pfifferlingen in Rahm¹³ mit Speck^{3,4},
Röstkartoffeln & Salat



Für unsere kleinen Gäste

„Pinocchio“ 9,90 €
Hähnchenschnitzel¹² vom Grill, Pommes frites & Salat

„Harry Potter“ 9,90 €
2 Schweinemedallions vom Grill mit Champignons in
Rahmsauce¹³, Pommes frites & Salat

„Ruhrpott Currywurst“ 7,90 €
Bratwurst vom Grill in Currysauce² und Pommes frites

Vegetarisch

Suppe Tomate & Pfirsich 4,50 €
Mit Estragon-Sahne¹³ Haube und ofenfrischem Baguette¹²

Schwäbische Spätzle¹² 10,50 €
Mit frischen Champignons in Rahmsauce¹³, Salat mit
Joghurtdressing

Vegetarischer Teller 9,90 €
In feinem Olivenöl geschmortes Gemüse wie Paprika,
Zucchini, Tomaten & Kartoffeln, ofenfrisches Baguette¹²

„Haus Wilmes“ vegetarisch 9,90 €
Gebratene Champignons, Blattspinat & Rösti⁵
mit Sauce Hollandaise

Ziegenkäse Salat 12,90 €
mit Aceto Balsamico⁵ überzogen

Hausmannskost & Spezialitäten

<i>Hausgemachte Rinderroulade</i>	15,90 €
Nach Hausfrauenart, gefüllt mit Speck ^{3,4} , Zwiebeln & Senf ⁸ , Kartoffelpüree & Gurkensalat in Dillsauce	
<i>Rheinischer Sauerbraten</i>	14,90 €
Zartes Rindfleisch in Sauerbratensauce mit Rosinen ⁵ , Spätzle ¹² & Apfelkompott	
<i>Frische Kalbsleber „Berliner Art“</i>	16,90 €
Mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree, gegrillten Apfelscheiben & Salat	
<i>Kalbsleber Geschnetzeltes</i>	17,90 €
Mit Zwiebeln in Dornfelder Bratenjus, Kartoffelpüree & Salat	
<i>3 Schweinelendchen „Schwäbischer Teller“</i>	16,90 €
Mit Champignon-Sauce, Spätzle ¹² und Salat	
<i>Hausgemachte Bauernsülze</i>	9,90 €
Mit Röstkartoffeln, Zwiebelringen & Remouladensauce & Salat	
<i>Frikadelle a la Mayer</i>	11,90 €
2 Frikadellen mit Salzkartoffeln, Spiegelei, Schmorzwiebeln und gemischtem Salat	

Fischgerichte

<i>Holländisches Matjesfilet</i> <i>„Hausfrauen Art“</i> In Gurken-, Zwiebel-, Apfelsahnesauce ¹³ , frische Salzkartoffeln & Salat	12,90 €
<i>Eingelegter Brathering²</i> Mit frischen Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salat	12,90 €
<i>Lachsfilet vom Grill auf Blattspinat</i> Mit Sauce Hollandaise & frischen Petersilienkartoffeln	17,90 €
<i>Lachsfilet vom Grill</i> <i>mit Pfifferling-Rahmsauce</i> Mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce ¹³ mit Speck ^{3,4} , Petersilienkartoffeln & Salat	20,90 €
<i>Salatplatte „Provence“</i> Diverse Fischarten vom Grill, ofenfrisches Baguette ¹² & Salat mit Balsamico Dressing ⁵	17,90 €
<i>Tapas Teller</i> Lachswürfel (Bauchlappen) und Garnelen ¹⁴ mit frischem Gemüse und Kartoffeln mit Thymian-Zitronen-Olivenöl angemacht, im Tontopf serviert mit frischem Baguette ¹²	14,90 €
<i>Fischteller nach „Art des Hauses“</i> Fischfilets & Garnelen ¹⁴ vom Grill, frische Salzkartoffeln & Blattspinat	18,90 €

Desserts

Gemischtes Eis¹³ ohne Sahne **3,90 €**
3 Kugeln Schokoladen-, Vanille- oder Erdbeereis

Gemischtes Eis¹³ mit Sahne¹³ **4,40 €**
3 Kugeln Schokoladen-, Vanille- oder Erdbeereis

Palatschinken¹² **5,50 €**

Gefüllt mit Vanilleeis¹³, Schokoladensauce & Sahne¹³ **5,90 €**

Gefüllt mit heißen Kirschen, dazu eine Kugel
Vanilleeis¹³ & Sahne¹³ **5,90 €**

Dame Blanche **4,90 €**
3 Kugeln Vanilleeis¹³ mit heißer Schokolade

Vanilleeis¹³ **5,50 €**
3 Kugeln mit heißen Kirschen & Sahne¹³



Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Limonaden

Hausgemachter Pfirsich- oder Zitronen Eistee auf Eis	0,4l	3,90 €
Hausgemachte Himbeerlimonade mit Limette auf Eis	0,4l	3,90 €
Hausgemachte Mango- und Limettenlimonade auf Eis	0,4l	3,90 €



Softdrinks, Wasser & Säfte

Coca Cola ^{1,11} , Coca Cola light ^{1,8,11} / Zero ^{1,11} , Fanta ² , Sprite & Spezi ¹	0,2l	2,10 €
	0,3l	2,80 €
	0,5l	4,80 €
Apollinaris Mineralwasser	0,25l	2,20 €
	0,75l	5,10 €
Vio still	0,25l	2,20 €
	0,75l	5,50 €
Malztrunk	0,3l	2,70 €
Bitter Lemon ^{11a}	0,2l	2,50 €
Tonic Water ^{11a}	0,2l	2,50 €
Ginger Ale ¹	0,2l	2,50 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,50 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €
Tomatensaft	0,2l	2,50 €
Johannisbeersaft	0,2l	2,50 €
Apfelschorle	0,3l	2,80 €

Alkoholische Getränke

Aperitifs

Sherry dry, medium, creme	5cl	3,40 €
Martini dry, bianco, rosso	5cl	3,40 €
Campari Soda ¹	0,2l	4,10 €
Prosecco	0,1l	3,90 €
Prosecco Orangensaft	0,1l	4,10 €
Hugo	0,2l	5,90 €
Peach Mignon	0,1l	4,20 €
Kir	0,1l	4,20 €
Kir Royal	0,1l	4,20 €
Champagner Cocktail	0,1l	6,50 €
Bitter Campari alkoholfrei		3,80 €
VW Cocktail		5,90 €
Sekt Piccolo		5,90 €

Flaschenbiere

Erdinger Weizen		4,00 €
Erdinger Weizen alkoholfrei		4,00 €
Stauder Pils alkoholfrei		2,70 €
Stauder Fassbrause Apfel Rhabarber ¹		2,70 €
Stauder Fassbrause Apfel Zitrone ¹		2,70 €
Berliner Weiße rot oder grün		3,40 €

Bier vom Fass

Stauder Pils	0,3l	2,70 €
Stauder Pils	0,5l	4,20 €
Krefelder	0,3l	2,70 €
Krefelder	0,5l	4,20 €
Alt-Cola	0,3l	2,70 €
Alt-Cola	0,5l	4,20 €

Alster Wasser	0,3l	2,70 €
Alster Wasser	0,5l	4,20 €
Diebels Alt	0,3l	2,70 €
Diebels Alt	0,5l	4,20 €
Dom Kölsch	0,3l	2,70 €
Dom Kölsch	0,5l	4,20 €
Radler	0,3l	2,70 €
Radler	0,5l	4,20 €

Longdrinks

Pernod Cola ¹		4,90 €
Bacardi Cola ¹		4,90 €
Asbach Cola ¹		4,90 €
Whisky Cola ¹		4,90 €
Wodka Lemon		4,90 €
Gin Tonic		4,90 €

Spirituosen

Weizenkorn	2cl	2,00 €
Apfelkorn	2cl	2,00 €
Doppelwacholder	2cl	2,70 €
Steinhäger	2cl	2,70 €
Samtkragen	2cl	2,30 €
Boonekamp	2cl	2,30 €
First Bismarck	2cl	2,30 €
Bommelunder	2cl	2,30 €
Slivovic	2cl	2,50 €
Juliska	2cl	2,50 €
Obstler	2cl	2,50 €
Malteser	2cl	2,80 €
Absolut Vodka	2cl	2,80 €
Himbeergeist	2cl	2,80 €
Kirschwasser	2cl	2,80 €
Williamsbirne	2cl	2,80 €
Grappa	2cl	2,80 €
Jubiläums Aquavit	2cl	3,10 €

Linie Aquavit	2cl	3,10 €
Bombay Gin vit	2cl	3,10 €

Magenbitter

Fernet Branca	2cl	2,70 €
Fernet Menta	2cl	2,70 €
Underberg	2cl	2,70 €
Ramazotti	2cl	2,70 €
Averna	2cl	2,70 €
Kümmerling	2cl	2,70 €
Jägermeister	2cl	2,70 €

Likör

Bailey's	2cl	2,80 €
Sambuca	2cl	2,80 €
Amaretto	2cl	2,80 €
Drambuie	2cl	2,80 €
Cointreau	2cl	2,80 €
Bessen Genever	2cl	2,80 €

Weinbrand & Cognac

Mariacron	2cl	2,60 €
Asbach Uralt	2cl	2,80 €
Hennessy	2cl	3,60 €
Remy Martin	2cl	3,60 €
Veterano Osborn	2cl	3,80 €
Metaxa	2cl	3,40 €
Whisky ¹	2cl	3,80 €

Heiße Getränke

Kaffee

Café Crema	2,40 €
Kännchen Kaffee	4,60 €
Cappuccino	2,60 €
Latte Macchiato	2,90 €
Café au lait	2,60 €
XL Milchkaffee	3,60 €
Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Irish Coffee	4,30 €

Heiße Schokolade

Ohne Sahne	3,10 €
Mit Sahne ¹³	3,70 €
Mit Sahne ¹³ & Schokolade	3,90 €

Tee

Verschiedene Teesorten	2,10 €
Heiße Zitrone	2,90 €
Tee mit Rum	4,20 €

Spezial

Glühwein mit frischen Nelken	3,90 €
Grog	3,90 €

Wir beziehen unser Gemüse und unsere Eier vom Geflügelhof Niehüsener aus Reken.

Unseren Fisch liefert uns mehrmals wöchentlich der Fischhandel Pronk aus Holland frisch.

Da wir nur frisch kochen und die meisten Speisen selber zubereiten, ist die Liste der Zusatzstoffe dementsprechend gering, da sich keine technologisch konservierende Wirkung entfalten kann wie bei fertig produzierten Lebensmitteln.

Uns ist es wichtig, qualitativ hochwertig und gleichzeitig nachhaltig einzukaufen, um für unsere Gäste mit Herz, Lust und Laune zu kochen.



1	Farbstoffe E100-E180	mit Farbstoff	Fanta, CocaCola, CocaCola light, Fassbrause, Ginger Ale, Pernod, Campari, Whisky,
2	Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285,	mit Konservierungsstoffen	Kassler, Brühwürste, Mayonnaise, Ketchup, Essiggurken, Käse, Anchovis
3	Antioxidationsmittel E310-E321	mit Antioxidationsmitteln	Würzmittel, Fleischerzeugnisse, Fanta
4	Geschmacksverstärker E620-E635	mit Geschmacksverstärker	sehr viele Produkte, z.B. Würzmittel, Fleischerzeugnisse
5	Schwefeldioxid/Sulfide E220-E228	geschwefelt	Essig, Trockenobst, Meerrettich, Kartoffelerzeugnisse
6	Eisensalze E579, E585	geschwärzt	schwarze Oliven
7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914	gewachst	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
8	Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959	mit Süßstoff	CocaCola light und andere Light-Produkte, Senf, Mayonnaise, Ketchup, süß-saure
8a	Andere Süßungsmittel E420, E421, E953, E965, E967	mit Süßstoff / bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle	
9	Stabilisator E338, E341, E450, E452	mit Phosphat	Fleischerzeugnisse (z.B. Brühwürste), Käse
10	für Fleischerzeugnisse: Nitritpökelsalz	mit Nitritpökelsalz	Kassler, Schinken
10a	für Fleischerzeugnisse: Milcheiweiß	mit Milcheiweiß	Brühwürste, Corned Beef
10b	für Fleischerzeugnisse: Eiklar	mit Eiklar	Brühwürste, Pasteten
10c	für Fleischerzeugnisse: Sahne	mit Sahne	Leberwurst, Leberpasteten
11	für Getränke: Koffein	koffeinhaltig	CocaCola, CocaCola light
11a	für Getränke: Chinin	chininhaltig	Tonic Water, Bitter Lemon
11b	für Getränke: Taurin	mit Taurin	Red Bull
12	Backwaren	glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen	Mehl, Brot, Paniermehl
13	Milchprodukte	Milch	Eis, Sahne
14	Krebstiere		Garnelen