

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Ziegenkäse in Brickteig gebraten Himbeer-Kamillenhonig / Salat-Bouquet	9.50
California Calamaris frittiert fermentierte Aioli / Kräuter-Focaccia	10.50
Pfifferlingscrème Crème fraîche	8.50
Hausgebeizter Lachs Grüner Spargel / Pumpernickel-Olivenerde	11.50

SALADS

Caesar Salad Classic Kapern / Anchovis / Croûtons	10.50
- Hähnchenbrusttempura	14.50
Knuspriger Blattsalat Sesam / Mangovinaigrette	8.50
- rosa Entenbrustscheiben	13.50
- Aberdeen Black Rinderstreifen	12.50

FOOD & COCKTAILPAIRING

Ceviche vom heimischen Zander Koriander / rote Zwiebeln / Süsskartoffelchips	12.50	Kalbsrückensteak Zwiebelsenfhaube / Rahmpfifferlinge / Röstkartoffeln	24.50
Pairing	19.50	Pairing	34.50
Gimlima Pisco / Passionfruit Cordial / Coriander / Cucumber	9.50	Whisper in the Forest Gin / Apricot / Mushroom / Lemon / Honey / homemade Truffle perfume	12.50

PASTA

Linguine verde Kalbsbolognese / Frühlingslauch / Tomatencrunch	12.00	Pfifferlings-Ravioli handgemacht Schnittlauchbutter / Apfelstroh	15.50
--	-------	--	-------

MAIN COURSE

Aberdeen Black Angus Steak Australische Hüfte 200gr. / Gewürz-Pommes / Salat - Gentleman Cut 300gr.	19.50 27.50	Burrata vegetarisch knuspriges Kartoffelnest / Kirschtomatenconfit - Aberdeen Black Rinderstreifen	14.50 18.50
Lamm-Koteletts Chimichurri / Ziegenkäse-Kartoffelpüree	24.50	Bangkok Chicken Maishähnchenbrust Gerstensalat / Sesamknusper	16.50
Williams Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren	20.50	Lachsfilet (sous vide 56°C / 12 Min.) weißer Mohn / Rübstiellgemüse	17.50
Rosa Entenbrust auf Sonnenweizen-Gemüserisotto	17.50	Senfrostbraten vom Kabeljau Brunnenkresse-Kartoffelpüree	19.50

DESSERT

New Fürst Pückler Erdbeerparfait-Pralinen / Schokoschwamm / Vanilleperlen / Minzpesto	8.50	Williams Käseteller Feigensenf / Waldtau-honig / Grissini - Bar Size	10.50
Tarte au citron Erdbeerbottleshot Erdbeersalat / Vanilleespuma / Minzzucker	7.50	- Kitchen Size	14.50

Gerne geben wir Ihnen informative Auskünfte über Allergene, die eventuelle Unverträglichkeiten auslösen können.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Goat Cheese roasted in Brickdough Raspberry-Camomile-Honey / Salad-Bouquet	9.50
California Calamaris fried fermented Aioli / Herb-Focaccia	10.50
Chanterelles Crème Crème fraîche	8.50
Homepickled Salmon Green Asparagus / Pumpnickel-Olivecrumble	11.50

SALADS

Caesar Salad Classic Capers / Anchovies / Croûtons	10.50
- Chickentempura	14.50
Crispy Green Salad Sesame / Mangovinaigrette	8.50
- Duck Breast Slices rosé	13.50
- Aberdeen Black Angus Stripes	12.50

FOOD & COCKTAILPAIRING

Ceviche raw Zander in Lime-Chilijuice Coriander / Red Onions / Sweet Potato Chips	12.50	Veal Tenderloin Steak Onion-Mustard Crust / Chanterelles / Roast Potatoes	24.50
Pairing	19.50	Pairing	34.50
Gimlima Pisco / Passionfruit Cordial / Coriander / Cucumber	9.50	Whisper in the Forest Gin / Apricot / Mushroom / Lemon / Honey / homemade Truffle perfume	12.50

PASTA

Linguini verde Veal Bolognese / Spring Leek / Tomatocrunch	12.00	Chanterelle-Ravioli handmade Chivebutter / Applestraw	15.50
--	-------	---	-------

MAIN COURSE

Aberdeen Black Angus Steak Austr. 200g / Steakhouse Fries / Salad	19.50	Burrata vegetarian crispy Potatoenest / Cherrytomatoconfit	14.50
- Gentleman Cut 300gr.	27.50	- Aberdeen Black Angus Stripes	18.50
Lamb-Chops Chimichurri / Goatchese-Potatoe Puree	24.50	Bangkok Chicken Barley-Salad / Crispy Sesame	16.50
Williams Vealschnitzel lukewarm Potatoe-Cucumbersalad / Cranberries	20.50	Salmon Fillet (sous vide 56°C / 12Min.) white Poppy Seed / Turnip Greens Vegetables	17.50
Duck Breast rosé on Summerwheat-Vegetable Risotto	17.50	Roasted Cod Watercress-Potatoe Puree	19.50

DESSERT

New Fürst Pückler Strawberry-Parfait Pralines / Chocolatesponge / Vanillia Pearls / Mintpesto	8.50	Williams Cheese Plate Fig Mustard / Wild Honey / Grissini - Bar Size	10.50
Tarte au citron Strawberry Salad / Vanilla-Espuma / Mintsugar	7.50	- Kitchen Size	14.50