

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Ziegenkäse in Brickteig gebraten Quitten-Cranberryhonig / Feldsalat	9.50	Caesar Salad Classic - Hähnchenbrusttempura	11.50 15.50
Geflämmter Gewürzlachs Sauerrahm / Rote Bete / Dill-Focaccia	12.50	Gebratener Pulpo Schwarze Limettenaioli / Bulgur / Wasabicrunch	14.50
Kalbscarpaccio Trüffelmayonnaise / Hafercrumble	13.50	Muskatkürbiscrème Safran / Roggencroûtons	8.50

FOOD & COCKTAILPAIRING

Ceviche von der Dorade 12.50
gerösteter Mais / Koriander / rote Zwiebeln / Süsskartoffelchips

Pairing 22.50

Don Manzana 11.50
Tequila Patron Silver / Granny Smith Apple / Lime / Honey / Coriander

MAIN COURSE

Aberdeen Black Angus Steak 19.50 Australische Hüfte 200gr. / Gewürz-Pommes / Salat - Gentleman Cut 300gr. 27.50	Hokkaido-Kürbisragout vegan 15.50 Kokosmilch / Spitzkohlttempura - Aberdeen Black Rinderstreifen 19.50
Herbst Coq au vin in Rotwein Sous vide 17.50 Mais / Perlzwiebel / krosser Speck / Pecannüsse	Steinpilz-Ravioli 15.50 geschmorter Radicchio / Manchego
Williams Kalbsschnitzel 20.50 lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren	Krosse Doradenfilets 20.50 Balsamicoschaum / Linsenallerlei
US-Flank Steak 200gr. 24.50 Kartoffel-Endivienstampf / Sonnenblumenkerne	Lachsfilet im Kräutermantel 19.50 getrüffelter Rahmwirsing / Gewürzdrillinge

DESSERT

Valrhona Schokoladenmousse 7.50 Birnentriologie / Bourbon-Kaviar	Williams Käseteller Feigensenf / Waldtauhonig / Grissini
Vanilleparfait 7.50 Bubenstolzpflaumen / Mandelknusper	- Bar Size 9.50 - 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 Quinces-Cranberry Honey / Lamb's lettuce	9.50	Caesar Salad Classic - Chickentempura	11.50 15.50
Flamed Salmon Sour cream / Beetroot / Dill Foccacia	12.50	Grilled Octopus Black Lime-Aioli / Bulgur / Wasabicrunch	14.50
Veal Carpaccio Trufflemayonnaise / Oatcrumble	13.50	Calabaza-Pumpkincrème Saffron / Rye-Croûtons	8.50

FOOD & COCKTAILPAIRING

Ceviche Gilthead in Lime-Chilijuce	12.50
Roasted Corn / Coriander / Red Onions / Sweet Potato Chips	
Pairing	21.50
Don Manzana	11.50
Tequila Patron Silver / Granny Smith Apple / Lime / Honey / Coriander	

MAIN COURSE

Aberdeen Black Angus Steak Austr. 200g / Steakhouse Fries / Salad	19.50	Hokkaido-Pumpkinragout Coconut milk / Hispi cabbage-Tempura	15.50
- Gentleman Cut 300gr.	27.50	- Aberdeen Black Angus Stripes	19.50
Autumn Coq au vin in Redwine sous vide	17.50	Ceps Ravioli stewed Red endive / Manchego	15.50
Corn / Pearl onion / crispy Bacon / Pecan nuts		Crispy Gilthead-Filets Balsamico-Foam / Lentils Potpourri	20.50
Flank Steak 200gr.	24.50	Salmon Filet in Herb crust	19.50
mashed Potatoe-Endives / Sunflower seeds		truffled Savoy cabbage / small Potatoes	
Williams Vealschnitzel	20.50		
lukewarm Potatoe-Cucumbersalad / Cranberries			

DESSERT

Valrhona Chocolatemousse Pear-Trilogy / Bourbon-Caviar	7.50	Williams Cheese Plate Fig Mustard / Wild Honey / Grissini	
Vanilla Parfait Bubenstolz-Plums / Crispy Almonds	7.50	- Bar Size	9.50
		- Kitchen Size	14.50