

# Williams KITCHEN MENU

## STARTER

<b>Ziegenkäse</b> in Brickteig gebraten Orangen-Feigenhonig / Feldsalat	9.50	<b>Caesar Salad Classic</b> -Hähnchenbrusttempura	11.50 15.50
<b>Tuna-Tataki</b> Sojalack / Spicy Rotkohl-Zwiebelsalat	14.50	<b>Kalbscarpaccio</b> Sherrypilze Trüffelremoulade / Hafer-Gewürzcrumble	13.50
<b>Austern on the Rocks</b> 3 Stck. / Algensalat	11.50	<b>Gebratener Octopus</b>	14.50
Pumpnickel / Schalottenvinaigrette	je weitere Auster 3.00	Knoblauch-Limettenaioli / Apfelbulgur	

## FOOD & COCKTAILPAIRING

**KNUSPRIGE GÄNSEKEULE** 27.50  
Orangen-Maronensauce / Preiselbeerrotkohl / Rosenkohl / Kartoffelknödel

**Pairing** 37.00

**RUSTY NAIL WINTEREDITION** 11.50  
Fat washed Whisky / Drambuie / Walnut Bitters

## SOUP

<b>Kartoffel-Wirsingcrème</b> leicht getrüffelt / Milchschaum	7.50
<b>Herbstliche Kalbsbouillon</b> Herbstgemüse / Grießklößchen	8.50

## PASTA

<b>Linguine Vongole</b> Knoblauch / Petersilie / Tomatenwürfel	13.50
<b>Maronen-Ravioli</b> handgemacht Kürbis / Preiselbeere / Mandelcrème	15.50

## MAIN COURSE

<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> Australische Hüfte 200gr. / Gewürz-Pommes / Salat	20.50	<b>Hokkaido-Kürbisragout</b> vegan Kokosmilch / Wirsingtempura	15.50
- Gentleman Cut 300gr.	28.50	- Rinderstreifen	19.50
<b>US-Flapsteak</b> Rotweibutter Pastinakenstrudel / Ackersalatpesto	24.50	<b>Herbstpilzrisotto</b> Kräuterseitlingschips / gehobelter Parmesan	16.50
<b>Williams Kalbsschnitzel</b> lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren	21.50	<b>Lachsloempia</b> Muschel-Safranbutter Rosenkohlblätter / Orangen-Kardamomtopfen	19.50
<b>Ibericobäckchen</b> in Sherry geschmort Ofengemüse / Kartoffel-Nusspüree	19.50	<b>Seeteufel</b> in Salbei-Olivenöl / sous vide cremigtes Graupengemüse / Serranoschinken	23.50

## DESSERT

<b>Mousse au Chocolat</b> Vanilleglasage / Nusskrokant / Rotweinkaviar	8.50	<b>Williams Käseteller</b> Bio-Feigensenf / Waldtauhonig / Grissini	
<b>Tonkabrülee</b> Bubenstolzpflaumen Schokoschwamm / kandierte Orange	7.50	- Bar Size	10.50
- Bar Size	4.50	- 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

<b>Goat Cheese</b> roasted in Brickdough Orange-Fig Honey / Lamb's lettuce	9.50	<b>Caesar Salad Classic</b> - Chickentempura	11.50 15.50
<b>Tuna Tataki</b> Soja Varnish / spicy Red cabbage-Onion Salad	14.50	<b>Veal Carpaccio</b> Sherry-Mushrooms Truffle Remoulade / Oat-Spice Crumble	13.50
<b>Oysters on the Rocks</b> 3 p. 11.50 / 1 p. more 3.00 Wakame Salad / Pumpnickel / Shallots Vinaigrette		<b>Grilled Octopus</b> Garlic-Lime Aioli / Apple Bulgur	14.50

## FOOD & COCKTAILPAIRING

<b>CRISPY GOOSE LEG</b> Orange-Chestnuts Sauce / Cranberry Red cabbage / Brussel sprouts / Potato dumplings	27.50
<b>Pairing</b>	37.00
<b>RUSTY NAIL WINTEREDITION</b> Fat washed Whisky / Drambuie / Walnut Bitters	11.50

## SOUP

<b>Potato-Savoy Crème</b> lightly truffled / Milkfoam	7.50
<b>Autumn Veal Bouillon</b> Autumn Vegetables / little Semolina dumplings	8.50

## PASTA

<b>Linguini Vongole</b> Garlic / Parsley / Tomato Cubes	13.50
<b>Chestnuts Ravioli</b> handmade Pumpkin / Cranberry / Almond Crème	15.50

## MAIN COURSE

<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> Austr. 200g / Steakhouse Fries / Salad - Gentleman Cut 300gr.	20.50 28.50	<b>Hokkaido-Pumpkinragout</b> vegan Coconut milk / Savoy cabbage-Tempura - Aberdeen Black Angus Stripes	15.50 19.50
<b>US-Flapsteak</b> Redwine Butter Parsnips Strudel / Corn salad Pesto	24.50	<b>Autumn Mushrooms Risotto</b> King Oyster Mushroom Chips / shaved Parmesan	16.50
<b>Williams Vealschnitzel</b> lukewarm Potatoe-Cucumbersalad / Cranberries	21.50	<b>Salmon Spring Roll</b> Mussels-Saffron Butter Brussel sprouts Leaves / Orange-Cardamom dashes	19.50
<b>Ibérico Cheeks</b> stewed in Sherry Oven-stewed Vegetables / Potato-Nut Puree	19.50	<b>Monkfish</b> in Sage-Olive oil / sous vide creamy Pearl barley Vegetables / Serrano Ham	23.50

## DESSERT

<b>Mousse au Chocolat</b> Vanillaglazing / Nut brittle / Red Wine-Caviar	8.50	<b>Williams Cheese Plate</b> Fig Mustard / Wild Honey / Grissini	
<b>Tonkabrûlée</b> Bubenstolzplums Chocolate Sponge / candied Orange - Bar Size	7.50 4.50	- Bar Size - Kitchen Size	10.50 14.50