

Williams KITCHEN MENU

STARTER

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

FOOD & COCKTAILPAIRING

BARBARIE ENTENKEULE getrübelter Rahmwirsing / Kartoffelkrapfen	21.50
Pairing	31.50
RUSTY NAIL WINTEREDITION Fat washed Whisky / Drambuie / Walnut Bitters	11.50

SOUP

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

PASTA

Linguine Vongole Knoblauch / Petersilie / Tomatenwürfel	13.50
Hummer-Ravioli handgemacht Meeresbohnen / Granatapfel / Atlantikfond / Röstzwiebelbrösel	16.50

MAIN COURSE

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

DESSERT

Mousse au Chocolat Vanilleglasage / Nusskrokant / Bubenstolzpflaumen	8.50	Williams Käseteller Bio-Feigensenf / Waldtauhonig / Grissini	
Mangobrûlée Mandelkuchen / Granatapfelgel	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

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

FOOD & COCKTAILPAIRING

BARBARIE DUCK LEG truffled Creamsavoy / Potato Doughnuts	21.50
Pairing	31.50
RUSTY NAIL WINTEREDITION Fat washed Whisky / Drambuie / Walnut Bitters	11.50

SOUP

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

PASTA

Linguini Vongole Garlic / Parsley / Tomato Cubes	13.50
Lobster Ravioli handmade Seabeans / Pomegranate / Atlantic-Fond / fried Onioncrumbs	16.50

MAIN COURSE

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

DESSERT

Mousse au Chocolat Vanillaglazing / Nut brittle / Bubenstolzplums	8.50	Williams Cheese Plate Fig Mustard / Wild Honey / Grissini	
Mangobrûlée Almond Cake / Pomegranate Gel - Bar Size	7.50 4.50	- Bar Size - Kitchen Size	10.50 14.50

All prices in Euro and including tax.