

# Williams KITCHEN MENU

## STARTER

<b>Ziegenkäse</b> in Brickteig gebraten Haselnuss-Pfefferhonig   feine Blattsalate	9.50	<b>Caesar Salad</b> Anchovis   Kapern   Parmesan -Hähnchenbrusttempura	11.50 15.50
<b>Koreanische Frühlingsrolle</b> Gemüse in Sojakaramell   Mango-Limettenengel	8.50	<b>Kalbstatar</b> gebeiztes Eigelb ABB-Senf   Ciabattachips   Kapernäpfel	13.50
<b>Sashimi Tuna</b> plattiert   Tahinisauce Grünkohlsalat   Apfelessigmarinade   rote Zwiebeln	13.50	<b>Gebratener Octopus</b> Bohnen-Olivenconfit   Kartoffel-Knoblauchstampf	14.50

## FOOD & COCKTAILPAIRING

**MUSCHELN IN RIESLING-KOMBU-ALGENBUTTER** 16.50  
Gewürzpommes | hausgemachte Aioli

**Pairing** 25.50

**BIRDS SOUR** 10.50

Birds Adventure Rieslingbrand | Lemon | Sugar

## SOUP

**Samtsüppchen** der Frühjarskarotte 7.50  
Kardamom | Ingwer | Milchschaum

**Williams Fischeintopf** 11.50  
Sauce Rouille | Käsegebäck

## PASTA

**Safrantagliarini** 12.50

Pinienkerne | Zucchini | Petersilienpesto  
- Aberdeen Black Rinderstreifen 16.50

**Ossobuco-Ravioli** handgemacht 16.50  
geschwenkter Grünkohl | Gewürztrauben

## MAIN COURSE

**Aberdeen Black Angus Steak** 21.50

Australische Hüfte 200gr. | Gewürz-Pommes | Salat  
- Gentleman Cut 300gr. 29.50

**US-Flapsteak** Rotweibutter 24.50

Auberginencrêpes | Stengelbroccolitempura

**Williams Kalbsschnitzel** 22.50

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

**Kalbstafelspitz** rosa | bei 56°C 4h sous vide gegart 19.50

Senfkornjus | Spitzkohlpüree | Meerrettichcrumble

**Nuss-Pak Choi** aus dem Rohr | vegetarisch 15.50

katalanischer Romescodip | Süßkartoffelchips  
- Aberdeen Black Rinderstreifen 19.50

**Garnelenrisotto** 16.50

junger Spinat | Myrteschaum | Serrano

**Dänischer Seesaibling** Jadesalz 23.50

Puffreis | Kartoffelrübchenragout | Wakame

**Kabeljaufilet** Mandelmohnkruste 21.50

Kohlrabigemüse | Forellenkaviar

## DESSERT

**Chocolate Garden** Erde | Mousse | Gâteau 9.50

Preiselbeerparfait | Pistazienschwamm | Fruchtkaviar

**Mohnmousse** im Glas 7.00

Bubenstolzpflaumen | Vanilleparfait | Mangoragout

**Williams Käseteller**

Bio-Feigensenf | Waldtauhonig | Grissini

- Bar Size | Kitchen Size 10.50 | 14.50

**Mittelalter Gouda** ABB-Senf | Grissini 7.50

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 Hazelnut-Pepper Honey   Green Salad	9.50	<b>Caesar Salad</b> Anchovies   Capers   Parmesan - Chicken Tempura	11.50 15.50
<b>Korean Spring Roll</b> Vegetables in Soya-Caramel   Mango-Lime Gel	8.50	<b>Veal Tartar</b> marinated Egg yolk ABB-Mustard   Ciabatta Chips   Caperberries	13.50
<b>Sashimi Tuna</b> plated   Tahini Sauce Kale Salad   Apple-Vinegar Marinade   red Onions	13.50	<b>Grilled Octopus</b> Beans-Olive Confit   mashed Garlic-Potatoes	14.50

## FOOD & COCKTAILPAIRING

**MUSSELS IN RIESLING-KOMBU SEAWEED BUTTER** 16.50  
seasoned Steakhouse Fries | homemade Aioli

**Pairing** 25.50

**BIRDS SOUR** 10.50

Birds Adventure Riesling Spirit | Lemon | Sugar

## SOUP

**Velvet Soup** from the Springcarrot  
Cardamom | Ginger | Milk foam 7.50

**Williams Fish Stew** 11.50  
Sauce Rouille | Cheese Pastry

## PASTA

**Saffron Tagliarini** 12.50

Pine nuts | Zucchini | Parsley Pesto  
- Aberdeen Black Angus Stripes 16.50

**Ossobuco-Ravioli** homemade 16.50  
Kale | seasoned Grapes

## MAIN COURSE

**Aberdeen Black Angus Steak** 21.50

Austr. 200g / seasoned Steakhouse Fries / Salad  
- Gentleman Cut 300gr. 29.50

**US-Flapsteak** Redwine Butter 24.50

Aubergines Crêpes | Stembroccoli Tempura

**Williams Vealschnitzel** 22.50

lukewarm Potatoe-Cucumbersalad / Cranberries

**Veal Tafelspitz** sous vide cooked 4h by 56°C 19.50

Mustard seed Sauce | Pointed cabbage Puree | Horseradish Crumble

**Nut Pak Choi** from the oven | vegetarian 15.50

Catalan Romescodip | Sweet potatoe Chips  
- Aberdeen Black Angus Stripes 19.50

**Prawns Risotto** 16.50

young Spinach | Myrtle foam | Serrano Ham

**Danish Artic char** Jade Salt 23.50

Puffed Rice | Potato Ragout | Wakame Seaweed

**Cod Filet** Almond-Poppy Crust 21.50

Kohlrabi Vegetables | Trout Caviar

## DESSERT

**Chocolate Garden** Crumble | Mousse | Gâteau 9.50

Cranberry Parfait | Pistachio Sponge | Fruit Caviar

**Poppy Mousse** in a Copa Glass 7.00

Bubenstolz Plums | Vanilla Parfait | Mango Ragout

**Williams Cheese Plate**

Fig Mustard / Wild Honey / Grissini

- Bar Size | Kitchen Size 10.50 | 14.50

**Matured Gouda** ABB-Mustard | Grissini 7.50

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

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