

Williams KITCHEN MENU

STARTER

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

FOOD & COCKTAILPAIRING

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

Pairing 25.50

BIRDS SOUR 10.50

Birds Adventure Rieslingbrand | Lemon | Sugar

SOUP

Samtsüppchen der Frühjarskarotte
Kardamom | Ingwer | Milchschaum 7.50 |

Williams Fischeintopf
Sauce Rouille | Käsegebäck 14.50 |

PASTA

Safrantagliarini 12.50

Pinienkerne | Zucchini | Petersilienpesto
- Aberdeen Black Rinderstreifen 16.50 |

Ossobuco-Ravioli handgemacht
geschwenkter Grünkohl | Gewürztrauben 15.50 |

MAIN COURSE

Aberdeen Black Angus Steak 21.50

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

US-Flapsteak Rotweinbutter 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

Schokoladengarten 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

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

FOOD & COCKTAILPAIRING

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

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 Sauce Rouille Cheese Pastry	14.50

PASTA

Saffron Tagliarini Pine nuts Zucchini Parsley Pesto - Aberdeen Black Angus Stripes	12.50 16.50
Ossobuco-Ravioli homemade Kale seasoned Grapes	15.50

MAIN COURSE

Aberdeen Black Angus Steak Austr. 200g / seasoned Steakhouse Fries / Salad - Gentleman Cut 300gr.	21.50 29.50	Nut Pak Choi from the oven vegetarian Catalan Romescodip Sweet potatoe Chips - Aberdeen Black Angus Stripes	15.50 19.50
US-Flapsteak Redwine Butter Aubergines Crêpes Stembroccoli Tempura	24.50	Prawns Risotto young Spinach Myrtle foam Serrano Ham	16.50
Williams Vealschnitzel lukewarm Potatoe-Cucumbersalad / Cranberries	22.50	Danish Artic char Jade Salt Puffed Rice Potato Ragout Wakame Seaweed	23.50
Veal Tafelspitz sous vide cooked 4h by 56°C Mustard seed Sauce Pointed cabbage Puree Horseradish Crumble	19.50	Cod Filet Almond-Poppy Crust Kohlrabi Vegetables Trout Caviar	21.50

DESSERT

Chocolate Garden Crumble Mousse Gâteau Cranberry Parfait Pistachio Sponge Fruit Caviar	9.50	Williams Cheese Plate Fig Mustard / Wild Honey / Grissini - Bar Size Kitchen Size	10.50 14.50
Poppy Mousse in a Copa Glass Bubenstolz Plums Vanilla Parfait Mango Ragout	7.00	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.