

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Ziegenkäse in Brickteig gebratet Erdbeer-Rhabarberhonig feine Blattsalate	9.50	Caesar Salad Anchovis Kapern Parmesan -Hähnchenbrusttempura	11.50 15.50
Bulgursalat Räucherflavour Joghurtcrème Mandelknusperstange	8.50	Kalbcarpaccio Trüffelremoulade Ciabattachips Kapernäpfel	14.50
Tuna Tatar Tahinisauce Apfel-Radieschenstroh rote Zwiebeln	14.00	Gebratener Octopus Kresseaioli Drillings-Avocadosalat Limette	15.50

FOOD & COCKTAILPAIRING

KALBSTAFELSPITZ rosa | bei 56°C 4h sous vide gegart | kurz gegrillt 19.50
Orangen-Pfefferreduktion | Spargelrisotto

Pairing 28.50

NEW YORK SOUR 10.50

Rye Whiskey | Lemon | Sugar | Eggwhite | Red Wine

SOUP

Frühjahrsbouillon mit Kalb & Rind 7.50
Frühjahrgemüse | Crêpestreifen

Getrüffelte Kartoffel-Selleriecrème 8.50
Bleichsellerie | Milchschaum

PASTA

Safrantagliarini 12.50

Pinienkerne | Zucchini | Bärlauchpesto
- Aberdeen Black Rinderstreifen 16.50

Ossobuco-Ravioli handgemacht 15.50
junger Spinat | Schalotten

MAIN COURSE

Aberdeen Black Angus Steak 21.50
Australische Hüfte 200gr. | Gewürz-Pommes | Salat
- Gentleman Cut 300gr. 29.50

Lammkarree hausgemachte Kräuterbutter 27.50
Bärlauchgemüse | gebratene Polenta

Williams Kalbsschnitzel 22.50
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

Maishähnchenbrust Blumenkohl 17.50
Wiesenchampignons | Quetschkartoffeln

Nuss-Pak Choi aus dem Ofen | vegan 15.50

katalanischer Romescodip | Süßkartoffelchips
- Aberdeen Black Rinderstreifen 19.50

Grüner Spargelrisotto 16.50
Orange | Serrano

Seeteufelfilet krosser Bacon 19.50
Bohnenmousse | Oliventapenade | Broccolitempura

Tuna Steak rosa gebraten 24.50
Grüner Spargel | Kirschtomaten | Meersalzkartoffeln

DESSERT

Schokoladenmousse 7.50
Vanilleparfait | Erdbeerespuma

Crème Brûlée Bar Size | Kitchen Size 5.50 | 8.50
marinierte Erdbeeren | Pistazienschwamm

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 Strawberry-Rhubarb Honey Green Salad	9.50	Caesar Salad Anchovies Capers Parmesan - Chickenfillet Tempura	11.50 15.50
Bulgursalad smoky flavour Joghurtcreme crispy Almondstick	8.50	Veal carpaccio Truffle Rémoulade Ciabatta Chips Caperberries	14.50
Tuna Tatar Tahini Sauce Apple-Radishstraw Red Onions	13.50	Grilled Octopus Cress Aioli Baby Potatoes-Avocado Salad	15.50

FOOD & COCKTAILPAIRING

VEAL TAFELSPITZ sous vide cooked 4h by 56°C shortly grilled Orange-Pepperreduction Asparagus Risotto	19.50
--	-------

Pairing

28.50

NEW YORK SOUR

10.50

Rye Whiskey | Lemon | Sugar | Eggwhite | Red Wine

SOUP

Springbouillon with Veal & Beef Vegetables Crêpestripes	7.50
---	------

Truffled Potato-Celery Crème bleached Celery Milkfoam	8.50
---	------

PASTA

Saffron Tagliarini	12.50
---------------------------	-------

Pine nuts Zucchini Wild Garlic Pesto - Aberdeen Black Angus Stripes	16.50
--	-------

Ossobuco-Ravioli handmade young Spinach Shallots	15.50
--	-------

MAIN COURSE

Aberdeen Black Angus Steak Austr. 200g seasoned Steakhouse Fries Salad - Gentleman Cut 300gr.	21.50 29.50
--	----------------

Rack of Lamb homemade Herb Butter Wild Garlic Vegetables baked Polenta	27.50
--	-------

Williams Vealschnitzel lukewarm Potato-Cucumber Salad Cranberries	22.50
---	-------

Chickenbreast Cauliflower Meadows-Mushrooms mashed Potatoes	17.50
---	-------

Nut Pak Choi from the oven vegan	15.50
---	-------

Catalan Romescodip Sweet Potatoe Chips - Aberdeen Black Angus Stripes	19.50
--	-------

Asparagus Risotto Orange Serrano Ham	16.50
--	-------

Monkfishfillet crispy Bacon Bean Mousse Olive Tapenade Broccolitempura	19.50
--	-------

Tuna Steak roasted pink Green Asparagus Cherry Tomatoes Sea Salt Potatoes	24.50
---	-------

DESSERT

Chocolate Mousse Vanilla Parfait Strawberry Espuma	7.50
--	------

Crème Brûlée Bar Size Kitchen Size marinated Strawberries Pistachios Sponge	5.50 8.50
---	-------------

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.