

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Ziegenkäse in Brickteig gebraten Erdbeer-Honig Salatbouquet	9.50	Sashimi Duett Lachs & Tuna Safran Mayonnaise Grapefruit Ingwer	14.50
Steaktatar hausgemachter Ketchup Süßkartoffelchips	15.50	Schweinebauch sous vide gegart Gurke Koriander Jalapeño	11.50
Tuna Tatar Grüner Apfel Wasabi Sojalack	14.50	Gegrillter Octopus Brotsalat geröstete Knoblauchmayonnaise	15.50

FOOD & COCKTAILPAIRING

CEVICHE "Peru's Nationalgericht aus der alten Zeit" Roher Fisch in Limetten-Chilisajt Koriander rote Zwiebeln Süßkartoffelchips	14.50
---	-------

Pairing 24.50

HABANERO PISCO SOUR 11.50

Pisco Ocucaje | Lime | Habanero | Eggwhite | Sugar | Angostura

SALAD | SOUP

Caesar Salad - Hähnchenbrust	11.50 15.50
Salat Niçoise Thunfisch Bohne Ei Sardelle Olive	17.50
Wassermelonen Gazpacho Tomaten-Avocado Salat Röstbrot	8.50
Lemongrassuppe Garnele Staudensellerie Thai Basilikum	9.50

PASTA | RISOTTO

Rigatoni Surf & Turf Garnele Rinderspitzen Arrabiata	14.50
Spaghetti A.O.P. Rucola Kirschtomate	12.50
Avocado Risotto Garnelen	17.50
Pfifferlingsrisotto Parmesanhobel Teriyaki	15.50

MAIN COURSE

Entrecôte Argent. 300gr. Gewürz-Pommes Caesar Salad	29.50	Tuna Steak gegrillt Süßkartoffelpüree gebratene Wassermelone Erbsen-Wasabicoulis	24.50
Aberdeen Black Angus Steak Austr. Hüfte 200gr. Gewürz-Pommes Caesar Salad	21.50	Ganze Dorade gegrillt (tagesabhängig) Beilagen des Tages	21.50
Williams Kalbsschnitzel Violetter Kartoffelsalat Sweet Chili Sauce Spitzkohlslaw	23.50	Thai Curry vegan Jasminreis Thai Basilikum	14.50
Gefüllte Poulardenbrust gebratene Pfifferlinge Blumenkohlpüree	20.50	- Chicken Teriyaki	18.50
		- Lachs	19.50

DESSERT

Schokoladentarte Erdnüsseis Fleur de Sel	7.50	Williams Käseteller Bio-Feigensenf Waldtauhonig Grissini	
New York Cheesecake Mohn Himbeer	6.50	- Bar Size	10.50
Sorbet Eis des Tages	Kugel 2.50	- 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 Strawberry honey Green Salad	9.50	Sashimi Duet Salmon & Tuna Saffron Mayonnaise Grapefruit Ginger	14.50
Steaktatar Homemade Ketchup Sweet potato Chips	15.50	Pork Belly sous vide cooked Cucumber Coriander Jalapeño	11.50
Tuna Tatar Green Apple Wasabi Soja	14.50	Grilled Octopus Bread Salad roasted Garlic Mayonnaise	15.50

FOOD & COCKTAILPAIRING

CEVICHE “Peru’s national dish from olden times“ Raw Fish in Lime-Chili Juice Coriander Red Onions Sweet potato Chips	14.50
--	-------

Pairing

24.50

HABANERO PISCO SOUR

11.50

Pisco Ocucaje | Lime | Habanero | Eggwhite | Sugar | Angostura

SALAD | SOUP

Caesar Salad - Chickenfillet	11.50
Salat Niçoise Tuna Beans Egg Anchovi Olive	15.50
Watermelon Gazpacho Tomato-Avocado Salad roasted Bread	17.50
Lemon grass Soup Prawn Celery Thai Basil	8.50
	9.50

PASTA | RISOTTO

Rigatoni Surf & Turf Black Tiger Prawn Black Angus Stripes Arrabiata	14.50
Spaghetti A.O.P. Rucola Cherry tomatoes	12.50
Avocado Risotto Black Tiger Prawns	17.50
Chanterelle Risotto Parmesan Teriyaki	15.50

MAIN COURSE

Entrecôte Argent. 300gr. Steakhouse fries Caesar Salad	29.50	Tuna Steak roasted pink grilled Watermelon Peas-Wasabicoulis	24.50
Aberdeen Black Angus Steak Austr. 200gr. Steakhouse fries Caesar Salad	21.50	Grilled Gilthead (not daily) Side dishes of the day	21.50
Williams Vealschnitzel Violet Potato Salad Sweet Chili Sauce Cabbage Slaw	23.50	Thai Curry vegan Jasmine rice Thai Basil	14.50
Filled Baby Chickenbreast Roasted Chanterelles Cauliflower Puree	20.50	- Chicken Teriyaki	18.50
		- Salmon	19.50

DESSERT

Chocolate Tarte Peanut butter Icecream Fleur de Sel	7.50	Williams Cheese Plate Fig Mustard Wild Honey Grissini	
New York Cheesecake Poppyseed Raspberry	6.50	- Bar Size	10.50
Sorbet Icecream of the day	each 2.50	- Kitchen Size	14.50

All prices in Euro including the 19% tax