

# Williams KITCHEN MENU

## STARTER

<b>Ziegenkäse</b> in Brickteig gebraten Erdbeer-Honig   Salatbouquet	9.50	<b>Spargelcrème</b> Kerbel   Milchschaum	8.50
<b>Apfel-Bulgursalat</b> Joghurtcrème   Mandelknusperstange	8.50	<b>Kalbscarpaccio</b> Trüffelremoulade Ciabattachips   Kapernäpfel	14.50
<b>Tuna Tatar</b> Fenchel   Apfel-Radieschenstroh   rote Zwiebeln	14.50	<b>Gegrillter Octopus</b> Kresseaioli   Drillings-Avocadosalat   Limette	15.50

## FOOD & COCKTAILPAIRING

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

**Pairing** 23.50

**PISCO CORIANDER SMASH** 10.50  
Pisco Ocucaje | fresh Coriander | Lemon | Sugar

## SALAD

<b>Caesar Salad</b> Anchovis   Kapern   Parmesan	11.50
- Chicken Teriyaki	15.50
<b>Wildkräuter Salat</b> mit Wildpfirsich	12.50
- Garnelen	17.50

## PASTA

<b>Safrantagliarini</b>	12.50
Pinienkerne   Zucchini	
- Aberdeen Black Rinderstreifen	16.50
<b>Ziegenkäse-Ravioli</b> handgemacht	15.50
Heidelbeeren   Rucola	

## MAIN COURSE

<b>Aberdeen Black Angus Steak</b>	21.50	<b>Thai Curry</b>   vegan	14.50
Australische Hüfte 200gr.   Gewürz-Pommes   Salat		Jasminreis   Pak-Choi	
- Gentleman Cut 300gr.	29.50	- Chicken Teriyaki	18.50
<b>Kalbstafelspitz</b> rosa   bei 56°C 4h sous vide gegart	19.50	<b>Spargelrisotto</b>	16.50
Orangen-Pfefferreduktion   Spargelrisotto		Orange   Serrano	
<b>Williams Kalbsschnitzel</b>	22.50	<b>Ganze Dorade</b> gegrillt	21.50
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren		Rosmarin-Drillinge   Babyspinat	
<b>Maishähnchenbrust</b> gebratener Spargel	21.50	<b>Tuna Steak</b> rosa gebraten	24.50
Wiesenchampignons   Quetschkartoffeln		Pak-Choi   Kirschtomaten   Meersalzkartoffeln	

## DESSERT

<b>Schokoladenmousse</b>	7.00	<b>Williams Käseteller</b>	
Vanilleparfait   Erdbeerespuma		Bio-Feigensenf   Waldtauhonig   Grissini	
<b>Crème Brûlée</b>	6.50	- Bar Size   Kitchen Size	10.50   14.50
marinierte Erdbeeren   Pistazienschwamm			
<b>Sorbet des Tages</b>	Kugel 2.50		

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 Strawberry honey   Green Salad	9.50	<b>Asparagus Crème</b> Chervil   Milkfoam	8.50
<b>Apple-Bulgur Salad</b> Joghurtcreme   crispy Almondstick	8.50	<b>Veal carpaccio</b> Truffle Rémoulade   Ciabatta Chips   Caperberries	14.50
<b>Tuna Tatar</b> Fennel   Apple-Radishstraw   Red Onions	14.50	<b>Grilled Octopus</b> Cress Aioli   Baby Potatoes-Avocado Salad	15.50

## FOOD & COCKTAILPAIRING

**CEVICHE** "Peru's national dish from olden times" 14.50  
Raw Fish in Lime-Chili Juice | Coriander | Red Onions | Sweet Potato Chips

**Pairing** 23.50

**PISCO CORIANDER SMASH** 10.50  
Pisco Ocucaje | fresh Coriander | Lemon | Sugar

## SALAD

<b>Caesar Salad</b> Anchovies   Capers   Parmesan	11.50
- Chickenfillet Teriyaki	15.50
<b>Wild herbs Salad</b> with Wild peaches	12.50
- Black Tiger Prawns	17.50

## PASTA

<b>Saffron Tagliarini</b>	12.50
Pine nuts   Zucchini	
- Aberdeen Black Angus Stripes	16.50
<b>Goatcheese Ravioli</b> handmade	15.50
Blueberries   Rucola	

## MAIN COURSE

<b>Aberdeen Black Angus Steak</b>	21.50	<b>Thai Curry</b> vegan	14.50
Austr. 200g   seasoned Steakhouse Fries   Salad		Jasmine rice   Pak-Choi	
- Gentleman Cut 300gr.	29.50	- Aberdeen Black Angus Stripes	18.50
<b>Veal Tafelspitz</b> sous vide cooked 4h by 56°C	19.50	<b>Asparagus Risotto</b>	16.50
Orange-Pepperreduction   Asparagus Risotto		Orange   Serrano Ham	
<b>Williams Vealschnitzel</b>	22.50	<b>Grilled Gilthead</b>	21.50
lukewarm Potato-Cucumber Salad   Cranberries		Rosemary Baby potatoes   Baby spinach	
<b>Chickenbreast</b> grilles Asparagus	21.50	<b>Tuna Steak</b> roasted pink	24.50
Meadows-Mushrooms   mashed Potatoes		Pak Choi   Cherry Tomatoes   Sea Salt Potatoes	

## DESSERT

<b>Chocolate Mousse</b>	7.00	<b>Williams Cheese Plate</b>	
Vanilla Parfait   Strawberry Espuma		Fig Mustard   Wild Honey   Grissini	
<b>Crème Brûlée</b>	6.50	- Bar Size   Kitchen Size	10.50   14.50
marinated Strawberries   Pistachios Sponge			
<b>Sorbet of the day</b>	each scoop 2.50		

All prices in Euro including the 19% tax