

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Ziegenkäse in Brickteig gebraten Erdbeer-Honig Salatbouquet	9.50	Tuna Fishballs Sesam Mayonnaise Koriander	7.00
Steaktatar hausgemachter Ketchup Süßkartoffelchips	15.50	Wassermelonen Gazpacho Tomaten-Avocado Salat Röstbrot	8.50
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

Caesar Salad	11.50
- Hähnchenbrust	15.50
Salat Niçoise	17.50
Thunfisch Bohne Ei Sardelle Olive	
Fenchel-Orangen Salat	9.50
Schnittlauch Honigmelone	
- Ziegenkäse in Brickteig gebraten	14.50

PASTA | RISOTTO

Rigatoni Surf & Turf	16.50
Garnelen Rinderspitzen Arrabiata	
Spaghetti A.O.P.	12.50
Rucola Kirschtomate	
Avocado Risotto	17.50
Garnelen	
Pfifferlingsrisotto	15.50
Parmesanherbel Teriyaki	

MAIN COURSE

Entrecôte Platinum (tagesabhängig) 300gr. Mediterraner Kartoffelstampf Grilltomate	32.50	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 lauwarmer Kartoffelsalat Sauerrahmgurken	24.50	Thai Curry vegan - Chicken Teriyaki	14.50 18.50
Gefüllte Poulardenbrust gebratene Pfifferlinge Blumenkohlpüree	20.50		

DESSERT

Schokoladentarte hausgemachtes Erdnusseis 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	Tuna Fishballs Sesame Mayonnaise Coriander	7.00
Steaktatar homemade Ketchup Sweet potato Chips	15.50	Watermelon Gazpacho Tomato-Avocado Salad roasted Bread	8.50
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

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

11.50

SALAD | SOUP

Caesar Salad - Chickenfillet	11.50
Salat Niçoise Tuna Beans Egg Anchovi Olive	15.50
Fennel-Orange Salad Chives Melon	17.50
- Goatcheese roasted in Brickdough	9.50
	14.50

PASTA | RISOTTO

Rigatoni Surf & Turf Black Tiger Prawns Black Angus Stripes Arrabiata	16.50
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 Platinum (not daily) 300gr. mashed Potatoes grilled Tomato	32.50	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 lukewarm Potato Salad Sour cream Cucumbers	24.50	Thai Curry vegan Jasmine rice Thai Basil	14.50
Filled Baby Chickenbreast roasted Chanterelles Cauliflower Puree	20.50	- Chicken Teriyaki	18.50

DESSERT

Chocolate Tarte homemade 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