

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Ziegenkäse in Brickteig gebraten Rote Bete Feldsalat	10.50	Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern - Chicken Teriyaki	12.50 16.50
Hokkaido Kürbiscrème Kerbel Kürbiskernöl Kürbiskerne	8.50	Kalbs-Carpaccio Haselnuss-Porree Salat Trüffelmayonnaise	14.50
Tuna Tatar Wildfang Super Sashimi Grüner Apfel Wasabi Sojalack	15.50	Gegrillter Octopus Brotsalat geröstete Knoblauchmayonnaise	16.50

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

PASTA | RISOTTO

Rigatoni Surf & Turf Arrabiata Garnelen Rinderspitzen	16.50	Pfifferlings-Risotto Parmesanhobel Teriyaki	15.50
Spaghetti Vongole Weisswein Anchovis Petersilie	16.50	Hummer-Ravioli handgemacht Hummerschaum Erbsenschoten	17.50

MAIN COURSE

Entrecôte Platinum (tagesabhängig) 300gr. Weiße Bohnenpüree Herbstgemüse	32.50	Tuna Tataki Wildfang Super Sashimi Kürbis Limette Erbsen-Wasabicoulis	24.50
Aberdeen Black Angus Steak Austr. Hüfte 200gr. Gewürz-Pommes Caesar Salad	22.50	Baby Steinbutt (tagesabhängig) Wildfang 600-800gr. Beilagen des Tages	var.
Williams Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffelsalat Sauerrahmgurken	24.50	Thai Curry vegan - Chicken Teriyaki	14.50 18.50
Ibérico-Bäckchen geschmort Schwarzwurzelpüree Belugalinsen	20.50	Barbarie Entenbrust rosa gebraten Rosenkohl Serviettenknödelcroûtons	21.50

DESSERT

Schokoladentarte hausgemachtes Erdnusseis Fleur de Sel	7.50	Williams Käseteller Bio-Feigensenf Waldtauhonig Grissini	
Maronenmousse Feige Karamell	8.50	- Bar Size	10.50
Nougat Crème Brûlée Vanilleis kandierte Walnüsse	6.50	- 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.