

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Ziegenkäse in Brickteig gebraten Rote Bete Feldsalat	9.50	Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern - Chicken Teriyaki	12.50 16.50
Kalbs-Carpaccio Haselnuss-Porree Salat Trüffelmayonnaise	14.50	Hummerschaumsuppe Hummer-Ravioli Estragon-Mango Gel	11.50
Gegrillter Octopus Brotsalat geröstete Knoblauchmayonnaise	16.50	Getrübete Selleriecrème Lauch-Asche Schwarzwurzelchip	8.50
Tuna Tatar Super Sashimi Grüner Apfel Wasabi Sojalack	15.50	Ceviche roher Fisch in Limetten-Chilisaft Koriander rote Zwiebeln Süsskartoffelchips	14.50

FOOD & COCKTAILPAIRING

GEGRILLTE JACOBSMUSCHELN 18.50
geröstestes Blumenkohlpüree | Haselnuss | Krustentierschaum

Pairing 29.50

DON MANZANA 12.50
Tequila Patrón Silver | Granny Smith Apple | Lemon | Honey | Coriander

PASTA | RISOTTO

Rigatoni Surf & Turf Arrabiata Garnelen Rinderspitzen	16.50	Steinpilz-Risotto getrübelt Parmesanhobel	15.50
Taglierini mit Trüffel klein groß Wintertrüffel Trüffelbutter	14.50 19.50	Schwarze Hummer-Ravioli Hummerschaum Erbsenschoten	16.50

MAIN COURSE

Entrecôte Platinum (tagesabhängig) 300gr. Weiße Bohnenpüree Herbstgemüse	32.50	Tuna Tataki Super Sashimi Fenchelpüree Apfel-Fenchel Chutney Mangold	24.50
Aberdeen Black Angus Steak Austr. Hüfte 200gr. Gewürz-Pommes Caesar Salad	22.50	Senfrostbraten vom Kabeljau sautierter Grünkohl Kartoffeln Serranochip	19.50
Williams Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffelsalat Sauerrahmgurken	23.50	Fallafel Balls hausgemacht vegan Kartoffelbrot Tahine Koriander-Petersilien Boquet	14.50
Ibérico-Bäckchen geschmort Schwarzwurzelpüree Belugalinsen	20.50	Barbarie Entenbrust rosa gebraten Rosenkohl Serviettenknödelcroûtons	21.50

DESSERT

Schokoladentarte hausgemachtes Erdnüsseis Fleur de Sel	7.50	Williams Käseteller Bio-Feigensenf Waldtauhonig Grissini	
Nougat Crème Brûlée hausgemachtes Vanilleeis kandierte Walnüsse	6.50	- Bar Size	10.50
		- 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 Beetroot Lamb's Lettuce	9.50	Caesar Salad Parmesan Anchovies Capers - Chicken Teriyaki	12.50 16.50
Veal Carpaccio Hazelnut-Leek Salad Truffle Mayonnaise	14.50	Lobster Soup Lobster Ravioli Tarragon-Mango Gel	11.50
Grilled Octopus Bread Salad roasted Garlic Mayonnaise	16.50	Truffled Celery Crème Leek Ash Black Salsify Chip	8.50
Tuna Tatar Super Sashimi Green Apple Wasabi Soja	15.50	Ceviche raw Fish in Lime-Chili Juice Coriander Red Onions Sweet potato Chips	14.50

FOOD & COCKTAILPAIRING

GRILLED SCALLOPS

roasted Cauliflower Puree | Hazelnut | Crustacean Foam

18.50

Pairing

29.50

DON MANZANA

Tequila Patrón Silver | Granny Smith Apple | Lemon | Honey | Coriander

12.50

PASTA | RISOTTO

Rigatoni Surf & Turf Arrabiata Black Tiger Prawns Black Angus Stripes	16.50	Porcino Risotto truffled Parmesan	15.50
Taglierini with Truffle small regular Winter Truffle Trufflebutter	14.50 19.50	Black Lobster Ravioli handmade Lobster Foam Peapods	16.50

MAIN COURSE

Entrecôte Platinum (not daily) 300gr. White Beans Puree Autumn Vegetables	32.50	Tuna Tataki Super Sashimi Fennelpuree Apple-Fennel Chutney Mangel	24.50
Aberdeen Black Angus Steak Austr. 200gr. Steakhouse Fries Caesar Salad	22.50	Roast Joint from Codfish sauteed Kale Potatoes Serrano Chip	19.50
Williams Veal Schnitzel lukewarm Potato Salad Sour Cream Cucumbers	23.50	Fallafel Balls homemade vegan Potatoe Bread Tahine Coriander-Parsley Salad	14.50
Ibérico Cheeks stewed Black Salsify Puree Beluga Lentils	20.50	Barbarie Duck Breast roasted Brussels Sprout Dumpling Croûtons	21.50

DESSERT

Chocolate Tarte homemade Peanut Butter Ice Cream Fleur de Sel	7.50	Williams Cheese Plate Fig Mustard Wild Honey Grissini	
Nougat Crème Brûlée homemade Vanilla Ice Cream candied Walnuts	6.50	- Bar Size	10.50
		- 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.