

# Williams KITCHEN MENU

## STARTER

<b>Ziegenkäse</b> in Brickteig gebraten Rote Bete   Feldsalat	10.50	<b>Caesar Salad</b> Parmesan   Anchovis   Kapern - Chicken Teriyaki   Garnelen	12.50 16.50   19.50
<b>Kalbs-Carpaccio</b> Haselnuss-Porree Salat   Trüffelmayonnaise	14.50	<b>Hummerschaumsuppe</b> Hummer-Ravioli   Estragon-Mango Gel	12.50
<b>Gegrillter Octopus</b> Brotsalat   geröstete Knoblauchmayonnaise	16.50	<b>Getrüffelte Selleriecrème</b> Lauch-Asche   Schwarzwurzelchip	9.50
<b>Sashimi-Tuna Tatar</b> Grüner Apfel   Wasabi   Sojalack	15.50	<b>Ceviche</b> 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

<b>Rigatoni Surf &amp; Turf</b> Arrabiata   Garnelen   Rinderspitzen	16.50	<b>Safran-Risotto</b> frittierter Rucola   Weissweinschaum   Parmesan	15.50
<b>Taglierini mit Trüffel</b> klein   groß Wintertrüffel   Trüffelbutter	14.50   19.50	<b>Hummer-Ravioli</b> Hummerschaum   Erbsenschoten   Kirschtomaten	17.50

## MAIN COURSE

<b>US-Flanksteak Tataki</b> Birne-Bohne   Soja   Drillinge	24.50	<b>Gegrillter Sashimi-Tuna</b> Fenchelpüree   Apfel-Fenchel Chutney   Mangold	24.50
<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> Austr. Hüfte 200gr.   Gewürz-Pommes   Caesar Salad	22.50	<b>Senfrostbraten vom Kabeljau</b> sautierter Grünkohl   Kartoffeln   Serranochip	19.50
<b>Williams Kalbsschnitzel</b> lauwarmer Kartoffelsalat   Sauerrahmgurken	23.50	<b>Fallafel Balls</b> hausgemacht   vegan Kartoffelbrot   Tahine   Koriander-Petersilien Boquet	14.50
<b>Ibérico-Bäckchen</b> geschmort Schwarzwurzelpüree   Belugalinsen	20.50	<b>Barbarie Entenbrust</b> rosa gebraten Rosenkohl   Serviettenknödelcroûtons	21.50

## DESSERT

<b>Schokoladentarte</b> hausgemachtes Erdnusseis   Fleur de Sel	7.50	<b>Williams Käseteller</b> Bio-Feigenseif   Waldtauhonig   Grissini	
<b>Trio von Mango</b> Crème Brûlée   Relish   Eis	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

<b>Goat Cheese</b> roasted in Brickdough Beetroot   Lamb's Lettuce	10.50	<b>Caesar Salad</b> Parmesan   Anchovies   Capers - Chicken Teriyaki   King Prawns	12.50 16.50   19.50
<b>Veal Carpaccio</b> Hazelnut-Leek Salad   Truffle Mayonnaise	14.50	<b>Lobster Soup</b> Lobster Ravioli   Tarragon-Mango Gel	12.50
<b>Grilled Octopus</b> Bread Salad   roasted Garlic Mayonnaise	16.50	<b>Truffled Celery Crème</b> Leek Ash   Black Salsify Chip	9.50
<b>Sashimi-Tuna Tatar</b> Green Apple   Wasabi   Soja	15.50	<b>Ceviche</b> 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

<b>Rigatoni Surf &amp; Turf</b> Arrabiata   Black Tiger Prawns   Black Angus Stripes	16.50	<b>Saffron Risotto</b> fried Rucola   White Wine foam   Parmesan	15.50
<b>Taglierini with Truffle</b> small   regular Winter Truffle   Trufflebutter	14.50   19.50	<b>Lobster Ravioli</b> handmade Lobster Foam   Peapods   Cherry tomatoes	17.50

## MAIN COURSE

<b>US-Flanksteak Tataki</b> Pear-Beans   Soya   Baby potatoes	24.50	<b>Grilled Sashimi Tuna</b> Fennelpuree   Apple-Fennel Chutney   Mangel	24.50
<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> Austr. 200gr.   Steakhouse Fries   Caesar Salad	22.50	<b>Roast Joint from Codfish</b> sauteed Kale   Potatoes   Serrano Chip	19.50
<b>Williams Veal Schnitzel</b> lukewarm Potato Salad   Sour Cream Cucumbers	23.50	<b>Fallafel Balls</b> homemade   vegan Potatoe Bread   Tahine   Coriander-Parsley Salad	14.50
<b>Ibérico Cheeks</b> stewed Black Salsify Puree   Beluga Lentils	20.50	<b>Barbarie Duck Breast</b> roasted Brussels Sprout   Dumpling Croûtons	21.50

## DESSERT

<b>Chocolate Tarte</b> homemade Peanut Butter Ice Cream   Fleur de Sel	7.50	<b>Williams Cheese Plate</b> Fig Mustard   Wild Honey   Grissini	
<b>Trio of Mango</b> Crème Brûlée   Relish   Icecream	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.