

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Ziegenkäse in Brickteig gebraten Friséesalat Waldbeeren Walnusscrumble	12.50	Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern - Chicken Teriyaki Garnelen	12.50 16.50 19.50
Kalbs-Carpaccio Haselnuss-Porree Salat Trüffelmayonnaise	14.50	Fenchelsalat mit Crevetten Rhabarber Grapefruit	15.50
Gegrillter Octopus Misostampf Limetten-Crème Fraîche	16.50	Getrübete Selleriecrème Lauch-Asche Schwarzwurzelchip	9.50
Sashimi-Tuna Tatar Grüner Apfel Wasabi Sojalack	15.50	Ceviche roher Fisch in Limetten-Chilisajt Koriander rote Zwiebeln Süsskartoffelchips	14.50

FOOD & COCKTAILPAIRING

GEGRILLTE JACOBSMUSCHELN 16.50

karamellisierter Chicorée | Quinoa | Mandarine

Pairing 26.50

DON MANZANA 11.50

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

PASTA | RISOTTO

Rigatoni Surf & Turf al Arrabiata Garnelen Rinderspitzen	16.50	Bärlauch-Risotto getrocknete Tomaten Parmesanhobel	15.50
Taglierini mit Trüffel klein groß Wintertrüffel Trüffelbutter	14.50 19.50	Birne & Pecorino Ravioli Babyspinat Cashewkerne Radicchio	16.50

MAIN COURSE

US-Flanksteak Tataki Grüner Spargel Pastinakenpüree Café de Paris Butter	24.50	Sashimi-Tuna gegrillt Mangold Süßkartoffelmousseline Apfel-Fenchel Chutney	24.50
Aberdeen Black Angus Steak Austr. Hüfte 200gr. Gewürz-Pommes Caesar Salad	22.50	Wildlachs-Filet Ziegenkäseschaum Rote Bete-Kartoffelpüree Frühlingsgemüse	21.50
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	Mais-Poulardenbrust gebraten Zitronen-Polentasticks Romanesco Avocadodip	18.50

DESSERT

Schokoladentarte hausgemachtes Erdnüsseis Fleur de Sel	7.50	Williams Käseteller Bio-Feigenseif Waldtauhonig Grissini	
Szechuan-Erdbeer Parfait Espresso-Schoko Espuma	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 Frisée Salad Wild Berries Walnut Crumble	12.50	Caesar Salad Parmesan Anchovies Capers - Chicken Teriyaki King Prawns	12.50 16.50 19.50
Veal Carpaccio Hazelnut-Leek Salad Truffle Mayonnaise	14.50	Fennel Salad Prawns Rhubarb Grapefruit	15.50
Grilled Octopus Miso Purée Lime Crème Fraîche	16.50	Truffled Celery Crème Leek Ash Black Salsify Chip	9.50
Sashimi-Tuna Tatar 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

caramelized Chicory | Quinoa | Mandarine

16.50

Pairing

26.50

DON MANZANA

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

11.50

PASTA | RISOTTO

Rigatoni Surf & Turf Arrabiata Black Tiger Prawns Black Angus Stripes	16.50	Wild Garlic Risotto dried Tomatoes Parmesan	15.50
Taglierini with Truffle small regular Winter Truffle Trufflebutter	14.50 19.50	Pear & Pecorino Ravioli Baby Spinach Cashews Radicchio	16.50

MAIN COURSE

US-Flanksteak Tataki Green Asparagus Parsnips Purée Café de Paris Butter	24.50	Grilled Sashimi Tuna Sweet Potato Purée Apple-Fennel Chutney Chard	24.50
Aberdeen Black Angus Steak Austr. 200gr. Steakhouse Fries Caesar Salad	22.50	Wild Salmon Filet Goat Cheese Foam Beetroot-Potato Purée Spring Vegetables	21.50
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	Spring Chicken Breast roasted Lemon-Polenta Sticks Romanesco Avocado Dip	18.50

DESSERT

Chocolate Tarte homemade Peanut Butter Ice Cream Fleur de Sel	7.50	Williams Cheese Plate Fig Mustard Wild Honey Grissini	
Szechuan-Strawberry Parfait Espresso-Chocolate Espuma	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.