

# Williams KITCHEN MENU

## STARTER

<b>Ziegenkäse</b> in Brickteig gebraten Friséesalat   Waldbeeren   Walnusscrumble	12.50	<b>Caesar Salad</b> Parmesan   Anchovis   Kapern - Chicken Teriyaki   Garnelen	12.50 16.50   19.50
<b>Kalbs-Carpaccio</b> Kohlrabi-Radieschen Coleslaw   Meerrettichcrème	14.50	<b>Fenchelsalat mit Crevetten</b> Rhabarber   Grapefruit	15.50
<b>Gegrillter Octopus</b> Misostampf   Limetten-Crème Fraîche	16.50	<b>Honigmelonen-Kaltschale</b> Serranochip   Kerbel	8.50
<b>Sashimi-Tuna Tatar</b> frischer Wasabi   Sesam   Gurke	15.50	<b>Ceviche</b> roher Fisch in Limetten-Chilisaft Koriander   rote Zwiebeln   Süsskartoffelchips	14.50
<b>Mandalai Beef Salad</b> Filetspitzen   Limette   Erdnuss   Thai Chili   Bohnen	14.50	<b>Wildtomaten Potpourri</b> mit Feta 6 Sorten Tomaten   rote Zwiebeln   Basilikum	9.50

## 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

<b>Rigatoni Surf &amp; Turf</b> al Arrabiata   Garnelen   Rinderspitzen	16.50	<b>Bärlauch-Risotto</b> getrocknete Tomaten   Parmesanhobel	15.50
<b>Taglierini mit Trüffel</b> klein   groß Wintertrüffel   Trüffelbutter	14.50   19.50	<b>Birne &amp; Pecorino Ravioli</b> Babypinacat   Cashewkerne   Radicchio	16.50

## MAIN COURSE

<b>US-Flanksteak Tataki</b> Grüner Spargel   Pastinakenpüree   Café de Paris Butter	24.50	<b>Sashimi-Tuna</b> gegrillt   Mangold   Süßkartoffelmousseline   Apfel-Fenchel Chutney	24.50
<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> Austr. Hüfte 200gr.   Gewürz-Pommes   Caesar Salad	22.50	<b>Island Lachsfilet</b> Ziegenkäseschaum   Rote Bete-Kartoffelpüree   Frühlingsgemüse	21.50
<b>Williams Kalbsschnitzel</b> lauwarmer Kartoffelsalat   Sauerrahmgurken	23.50	<b>Spitzkohl-Kartoffelrolle</b>   vegan Pilzfüllung   Soja	14.50
<b>Rinderfilet</b> Argent. 180gr.   240gr. Portobello Pilze   Trüffel-Kartoffelküchlein	27.50   34.50	<b>Mais-Poulardenbrust</b> gebraten Zitronen-Polentasticks   Romanesco   Avocadodip	18.50

## DESSERT

<b>Schokoladentarte</b> hausgemachtes Erdnüsseis   Fleur de Sel	7.50	<b>Williams Käseteller</b> Bio-Feigensenf   Waldtauhonig   Grissini	
<b>Szechuan-Erdbeer Parfait</b> 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

<b>Goat Cheese</b> roasted in Brickdough Frisée Salad   Wild Berries   Walnut Crumble	12.50	<b>Caesar Salad</b> Parmesan   Anchovies   Capers - Chicken Teriyaki   King Prawns	12.50 16.50   19.50
<b>Veal Carpaccio</b> Kohlrabi-Radish Coleslaw   Horseradish Crème	14.50	<b>Fennel Salad</b> Prawns   Rhubarb   Grapefruit	15.50
<b>Grilled Octopus</b> Miso Purée   Lime Crème Fraîche	16.50	<b>Honeydew Melon Cold Bowl</b> Serrano Chip   Chervil	8.50
<b>Sashimi-Tuna Tatar</b> fresh Wasabi   Sesame   Cucumber	15.50	<b>Ceviche</b> raw Fish in Lime-Chili Juice Coriander   Red Onions   Sweet potato Chips	14.50
<b>Mandalai Beef Salad</b> Sirloin Tips   Lime   Peanut   Thai Chili   Beans	14.50	<b>Wild Tomatoes Potpourri</b> 6 Tomato Varieties   Feta   Red Onions   Basil	9.50

## 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

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

## MAIN COURSE

<b>US-Flanksteak Tataki</b> Green Asparagus   Parsnips Purée   Café de Paris Butter	24.50	<b>Grilled Sashimi Tuna</b> Sweet potato Purée   Apple-Fennel Chutney   Chard	24.50
<b>Aberdeen Black Angus Steak</b> Austr. 200gr.   Steakhouse Fries   Caesar Salad	22.50	<b>Island-Salmon Filet</b> Goat Cheese Foam Beetroot-Potato Purée   Spring Vegetables	21.50
<b>Williams Veal Schnitzel</b> lukewarm Potato Salad   Sour Cream Cucumbers	23.50	<b>Pointed Cabbage-Potato Roll</b> Vegan   Mushrooms Filling   Soya	14.50
<b>Beef Filet</b> Argent. 180gr.   240gr. Portobello Mushrooms   Truffle-Potato Small Cake	27.50   32.50	<b>Spring Chicken Breast</b> roasted Lemon-Polenta Sticks   Romanesco   Avocado Dip	18.50

## 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>Szechuan-Strawberry Parfait</b> 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.