

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Ziegenkäse in Brickteig gebraten Friséesalat Waldbeeren Walnusscrumble	12.50	Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern - Maispouardenbrust Garnelen	12.50 17.50 19.50
Kalbs-Carpaccio Kohlrabi-Radieschen Coleslaw Meerrettichcrème	14.50	Fenchelsalat mit Crevetten Rhabarber Grapefruit	15.50
Gegrillter Octopus Misostampf Limetten-Crème Fraîche	16.50	Spargelcrème Serranochip Kerbel	9.50
Sashimi-Tuna Tatar frischer Wasabi Sesam Gurke	15.50	Ceviche roher Fisch in Limetten-Chilisaft Koriander rote Zwiebeln Süsskartoffelchips	14.50
Mandalai Beef Salad Filetspitzen Limette Erdnuss Thai Chili Bohnen	14.50	Wildtomaten Potpourri 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

Rigatoni Surf & Turf al Arrabiata Garnelen Rinderspitzen	16.50	Artischocken-Risotto getrocknete Tomaten Olive Parmesanhobel	14.50
Taglierini mit Trüffel klein groß Ital. Trüffel Trüffelbutter	14.50 19.50	Birne & Pecorino Ravioli Babypinac Cashewkerne Radicchio	15.50

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	Island Lachsfilet Ziegenkäseschaum Rote Bete-Kartoffelpüree Frühlingsgemüse	21.50
Williams Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffelsalat Sauerrahmgurken	23.50	Spitzkohl-Kartoffelrolle vegan Pilzfüllung Soja	14.50
Rinderfilet Argent. 180gr. 240gr. Portobello Pilze Trüffel-Kartoffelküchlein	27.50 34.50	Mais-Pouardenbrust gebraten Zitronen-Polentasticks Romanesco Avocadodip	18.50

DESSERT

Schokoladentarte hausgemachtes Erdnusseis Fleur de Sel	7.50	Williams Käseteller Bio-Feigensenf 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 - Maize Poulard King Prawns	12.50 17.50 19.50
Veal Carpaccio Kohlrabi-Radish Coleslaw Horseradish Crème	14.50	Fennel Salad Prawns Rhubarb Grapefruit	15.50
Grilled Octopus Miso Purée Lime Crème Fraîche	16.50	Asparagus Crème Serrano Chip Chervil	9.50
Sashimi-Tuna Tatar fresh Wasabi Sesame Cucumber	15.50	Ceviche raw Fish in Lime-Chili Juice Coriander Red Onions Sweet potato Chips	14.50
Mandalai Beef Salad Sirloin Tips Lime Peanut Thai Chili Beans	14.50	Wild Tomatoes Potpourri 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

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

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	Island-Salmon Filet Goat Cheese Foam Beetroot-Potato Purée Spring Vegetables	21.50
Williams Veal Schnitzel lukewarm Potato Salad Sour Cream Cucumbers	23.50	Pointed Cabbage-Potato Roll Vegan Mushrooms Filling Soya	14.50
Beef Filet Argent. 180gr. 240gr. Portobello Mushrooms Truffle-Potato Small Cake	27.50 32.50	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.