

Williams KITCHEN MENU

STARTER

JACOBSMUSCHELN gegrillt Fenchel-Nori Crème Passepiere Shiitake	16.50	SMOKY BLOSSOM Lavender infused Mezcal Lemon Sweet Pepper Syrup	11.50
PAIRING 26.50			
Ziegenkäse in Brickteig gebraten Friséesalat Waldbeeren Walnusscrumble	12.50	Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern - Maispouardenbrust Garnelen	12.50 17.50 19.50
Kalbs-Carpaccio Baby-Leaf Salat Zitronenmayonnaise Oliven	14.50	Burratino Kürbis Kerbel Kerne	15.50
Gegrillter Octopus Misostampf Limetten-Crème Fraîche	16.50	Getrüffelte Schwarzwurzelcrème Lauchasche	9.00
Sashimi-Tuna Tatar frischer Wasabi Sesam Gurke	15.50	Ceviche roher Fisch in Limetten-Chilisafte Koriander rote Zwiebeln Süsskartoffelchips	14.50
Mandalai Beef Salad Filetspitzen Limette Erdnuss Thai Chili Bohnen	15.50	Wildtomaten Potpourri mit Feta div. Sorten Tomaten rote Zwiebeln Basilikum	9.50

PASTA

Rigatoni Surf & Turf al Arrabiata Garnelen Rinderspitzen	16.50	Pasta alla Buonamassa wechselnde Pasta Variation unseres Küchenchefs	
Taglierini mit Trüffel Sommertrüffel Trüffelbutter	19.50	Feige & Ricotta Ravioli Pancetta Rucola	15.50

MAIN COURSE

SASHIMI-TUNA gegrillt Pak Choi Süßkartoffelmousseline Apfel-Sellerie Chutney	24.50	WASABI SOUR King Korn Doublekorn homemade Cucumber-Wasabi Mix Lemon Sugar	11.50
PAIRING 34.50			
Entrecôte Platinum tagesabhängig Grüner Spargel Pastinakenpüree Café de Paris Butter	24.50	Artischocken-Risotto getrocknete Tomaten Olive Parmesanhebel	14.50
Aberdeen Black Angus Steak Austr. Hüfte 200gr. Gewürz-Pommes Caesar Salad	22.50	Island Lachsfilet Ziegenkäseschaum Rote Bete-Kartoffelpüree Saisongemüse	21.50
Williams Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffelsalat Sauerrahmgurken	23.50	Spitzkohl-Kartoffelrolle vegan Pilzfüllung Soja	14.50
Rinderfilet Argent. 180gr. 240gr. Portobello Pilze Trüffel-Kartoffelkuchlein	27.50 34.50	Mais-Pouardenbrust gebraten Zitronen-Polentasticks Asia Spitzkohl Avocadodip	18.50

DESSERT

SCHOKOLADENTARTE hausgemachtes Erdnusseis Fleur de Sel	7.50	ESPRESSO MARTINI King Korn Coffee Liqueur Vanilla Espresso	11.50
PAIRING 17.50			
Szechuan-Erdbeer Parfait Espresso-Schoko Espuma	6.50	New York Cheese Cake hausgemachtes Himbeereis	7.50

3-Gang Cocktail-Pairing Menü 79.50 | ohne Cocktails 42.50

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

GRILLED SCALLOPS

Fennel-Nori Crème | Passepiere | Shiitake

16.50

SMOKY BLOSSOM

Lavender infused 11.50
Mezcal | Lemon | Sweet Pepper Syrup

PAIRING 26.50

Goat Cheese

roasted in Brickdough
Frisée Salad | Wild Berries | Walnut Crumble

12.50

Caesar Salad

Parmesan | Anchovies | Capers 12.50
- Maize Poulard | King Prawns 17.50 | 19.50

Veal Carpaccio

Baby-Leaf Salad | Lemon Mayonnaise | Olives

14.50

Burratino

Pumpkin | Chervil | Seeds

15.50

Grilled Octopus

Miso Purée | Lime Crème Fraîche

16.50

Truffled Black Salsify Crème

Leek Ash

9.00

Sashimi-Tuna Tatar

fresh Wasabi | Sesame | Cucumber

15.50

Ceviche

raw Fish in Lime-Chili Juice

14.50

Mandalai Beef Salad

Sirloin Tips | Lime | Peanut | Thai Chili | Beans

15.50

Wild Tomatoes Potpourri

Varieties of Tomatoes | Feta | Red Onions | Basil

9.50

PASTA

Rigatoni Surf & Turf

Arrabiata | Black Tiger Prawns | Black Angus Stripes

16.50

Pasta alla Buonomassa

Daily Variation of our Chef

Taglierini with Truffle

Summer Truffle | Trufflebutter

19.50

Fig & Ricotta Ravioli

Pancetta | Rucola

15.50

MAIN COURSE

SASHIMI-TUNA

grilled
Pak Choi | Sweet potato Purée | Apple-Celery Chutney

24.50

WASABI SOUR

King Korn Doublekorn | 11.50
homemade Cucumber-Wasabi Mix | Lemon | Sugar

PAIRING 34.50

Entrecôte Platinum

Green Asparagus | Parsnips Purée | Café de Paris Butter

24.50

Artichokes Risotto

dried Tomatoes | Olive | Parmesan

14.50

Aberdeen Black Angus Steak

Austr. 200gr. | Steakhouse Fries | Caesar Salad

22.50

Island-Salmon Filet

Goat Cheese Foam 21.50
Beetroot-Potato Purée | Season Vegetables

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 18.50
Lemon-Polenta Sticks | Asia Cabbage | Avocado Dip

DESSERT

CHOCOLATE TARTE

homemade Peanut Butter Ice Cream | Fleur de Sel

7.50

ESPRESSO MARTINI

King Korn | Coffee Liqueur | Vanilla | Espresso

11.50

PAIRING 17.50

Szechuan-Strawberry Parfait

Espresso-Chocolate Espuma

6.50

New York Cheese Cake

homemade Raspberry Ice Cream

7.50

3-Course Cocktail-Pairing Menu 79.50 | without Cocktails 42.50

Gerne geben wir Ihnen informative Auskünfte über Allergene, die eventuelle Unverträglichkeiten auslösen können.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.