

# Williams KITCHEN MENU

## STARTER

### VEALTELLO & TUNATO

Kalb | Tuna | Kapern | Ingwer

14.50

### THE G. O. A. T. Gin | Lemon | Riesling

12.50

Goat Cheese | Apple-Mustard Jam | Honey

#### PAIRING 25.50

### Caesar Salad

Parmesan | Anchovis | Kapern

12.50

### + Kikok-Poulardenbrust | Garnelen

17.50 | 19.50

### Ziegenkäse in Brickteig gebraten

Apfel-Rotkohlsalat | Buchweizen

12.50

### Williams Kimchi **vegan**

8.50

frittiertes Reispapier | Mango

### Jacobsmuscheln

Boudin noir | Apfelgel | Kartoffelstroh

17.50

### Burrata

12.50

Pflaume | Bitterino | Haselnuss

### Gegrillter Octopus

Quinoa | frittierte Avocado | Knoblauchmayonnaise

16.50

### Enten-Consommé

9.00

Wan Tan | Koriander

### Sashimi-Tuna Tatar

Jalapeño | Sesam | Gurke | Meerrettich

15.50

### Kalbs-Carpaccio

14.50

Rosenkohl | Pistazie | Blutorange

## PASTA | RISOTTO

### Spaghetti alla Chitarra

Rauchmandelpesto | Black Tiger Garnelen | Salzzitrone

16.50

### Artischocken-Risotto

14.50

getrocknete Tomaten | Olive | Parmesanhobel

### Taglierini mit Trüffel

Wintertrüffel | Trüffelbutter

19.50

### Pecorino-Minz Ravioli

15.50

Granatapfel | Feldsalat | Walnuss

## MAIN COURSE

### IBÉRICO-BÄCKCHEN geschmort

konfierter Kräuter-Seitling | Kartoffel

23.50

### IBÉRICO SOUR Fino & PX Sherry | Lime

12.50

Maple Syrup | homemade Plum Jam | Eggwhite

#### PAIRING 34.50

### Lammkarree

Spitzpaprika | Grüne Bohnen | Harissa | Kartoffelcroûtons

27.50

### Sashimi-Tuna Steak

24.50

Süßkartoffel | Kumquat | Radicchio

### Aberdeen Black Angus Steak

Austr. Hüfte 200gr. | Gewürz-Pommes | Caesar Salad

22.50

### Loup de Mer Filet

21.50

Weißer & Grüner Sellerie | Safran-Nussbutter

### Williams Kalbsschnitzel

spicy Gurkensalat | Miso-Kartoffelstampf | Yuzu-Soja Dip

24.50

### Gemüsestrudel **vegan**

14.50

Räucher-Tofu | Sojadip

### US-Ribeye Steak Nebraska GOP 300gr.

Pimentos | Kartoffel-Knoblauchbrot | Chimichurri

37.50

### Kikok-Poulardenbrust

19.50

Manchego-Estragon | Couscous | Baba Ghanoush

## DESSERT

### SCHOKOLADENTARTE

hausgemachtes Erdnusseis | Fleur de Sel

7.50

### ESPRESSO MARTINI

11.50

King Korn | Coffee Liqueur | Vanilla | Espresso

#### PAIRING 17.50

### Weißer Kaffee mousse

Chicorée | Mandel

7.00

### Kirschtarte **vegan**

7.50

Schokolade | Kokos

3-Gang Cocktail-Pairing Menü 77.50 / ohne Cocktails 45.50 | 3-Gang Vegan Menü 29.50

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

### VEALTELLO & TUNATO

Kalb | Tuna | Kapern | Ingwer

14.50 THE G. O. A. T. Gin | Lemon | Riesling 12.50  
Goat Cheese | Apple Mustard Jam | Honey

### PAIRING 25.50

### Caesar Salad

Parmesan | Anchovies | Capers

12.50 + Kikok-Chickenbreast | King Prawns 17.50 | 19.50

### Goat Cheese

roasted in Brickdough

Apple-Red Cabbage Salad | Buckwheat

12.50 Williams Kimchi **vegan** 8.50

fried Ricepaper | Mango

### Grilled Scallops

Boudin noir | Apple Gel | Potato Straw

17.50 Burrata 12.50

Plum | Bitterino | Hazelnut

### Grilled Octopus

Quinoa | fried Avocado | Garlic mayonnaise

16.50 Duck Consommé 9.00

Wan Tan | Coriander

### Sashimi-Tuna Tatar

Jalapeño | Sesame | Cucumber | Horseradish

15.50 Veal Carpaccio 14.50

Brussel sprout | Pistachio | Blood Orange

## PASTA

### Spaghetti alla Chitarra

Smoked Almond Pesto | Black Tiger Prawns | Salt-Lemon

16.50 Artichokes Risotto 14.50

dried Tomatoes | Olive | Parmesan

### Taglierini with Truffle

Winter Truffle | Trufflebutter

19.50 Pecorino-Mint Ravioli 15.50

Pomegranate | Lamb's Lettuce | Walnut

## MAIN COURSE

### IBÉRICO-CHEEKS

stewed  
candied King oyster mushroom | Potato

23.50 IBÉRICO SOUR Fino & PX Sherry | Lime | 12.50  
Maple Syrup | homemade Plum Jam | Eggwhite

### PAIRING 34.50

### Rack of Lamb

Paprika | Green Beans | Harissa | Potato Croûtons

27.50 Sashimi-Tuna Steak grilled 24.50

Sweetpotato | Kumquat | Radicchio

### Aberdeen Black Angus Steak

Austr. 200gr. | Steakhouse Fries | Caesar Salad

22.50 Loup de Mer Filet 21.50

White & Green Celery | Saffron-Nut Butter

### Williams Veal Schnitzel

lukewarm Potato Salad | Sour Cream Cucumbers

24.50 Vegetable Strudel **vegan** 14.50

Smoked Tofu | Soya Dip

### US-Ribeye Steak

Nebraska GOP 300gr.  
Pimientos | Potato-Garlic Bread | Chimichurri

37.50 Kikok Corn Poulard 19.50

Manchego-Tarragon | Couscous | Baba Ghanoush

## DESSERT

### CHOCOLATE TARTE

homemade Peanut Butter Ice Cream | Fleur de Sel

7.50 ESPRESSO MARTINI 11.50

King Korn | Coffee Liqueur | Vanilla | Espresso

### PAIRING 17.50

### White Coffee Mousse

Chicory | Almond

7.00 Cherry Tarte **vegan** 7.50

Chocolate | Coconut

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

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