

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Vealtello & Tunato Kalb Tuna Kapern Ingwer	14.50	G.O.A.T. Gin Lemon Riesling Goat Cheese Apple-Mustard Jam Honey	12.50
PAIRING 25.50			
Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern	12.50	+ Kikok-Poulardenbrust Garnelen	18.50 19.50
Ziegenkäse in Brickteig gebraten Grüner Apfel Buchweizen Salatbouquet	12.50	Williams Kimchi vegan frittiertes Reispapier Mango	8.50
Jacobsmuscheln Grüner Spargel Rharbarber Grapefruitmayonnaise	17.50	Burrata Toskanischer Brotsalat Wassermelonengazpacho	12.50
Gegrillter Octopus Quinoa frittierte Avocado Zitronenmayonnaise	16.50	Ceviche roher Fisch in Limetten-Chilisafte Koriander rote Zwiebeln Süsskartoffelchips	14.50
Sashimi-Tuna Tatar Jalapeño Gurken-Rettichschnee Sesam	15.50	Kalbs-Carpaccio Pistazie Frisée Aprikose Rosmarin	14.50

PASTA | RISOTTO

Spaghetti alla Chitarra Getrocknete Tomatenpesto Salzzitrone Oliven + Polpette (ital. Meatballs)	12.50 17.50	Rote Bete Risotto Ziegenkäse Zitrus Walnuss + Garnelen	14.50 19.50
Taglierini mit Trüffel Sommertrüffel Trüffelbutter	19.50	Ricota-Radicchio Ravioli Orange Haselnuss	15.50

MAIN COURSE

Entrecôte 300gr. Kartoffelbrot Pimentos Chimichurri	27.50	New York Sour Rye Whiskey Lemon Sugar Eggwhite Red Wine	11.50
PAIRING 37.50			
Kikok-Poulardenbrust Manchego-Estragon Couscous Baba Ghanoush	19.50	Sashimi-Tuna Steak Süßkartoffel Avocado spicy Mangosalsa	24.50
Aberdeen Black Angus Steak Austr. Hüfte 200gr. Gewürz-Pommes Caesar Salad	22.50	Loup de Mer Filet Weißer & Grüner Sellerie Safran-Nussbutter	21.50
Williams Kalbsschnitzel spicy Gurkensalat Miso-Kartoffelstampf Yuzu-Soja Dip	24.50	Spitzkohl-Karfoffelrolle vegan Gemüsechips Sojalack Pilze	14.50

DESSERT

Schokoladentarte Salted Caramel Bourbon Whiskey Eis	7.50	Espresso Martini King Korn Coffee Liqueur Vanilla Espresso	11.50
PAIRING 17.50			
Passionsfrucht Parfait Matcha-Crumble Espresso-Gin Bohnen	7.00	Kirschtarte vegan Schokolade Kokos	7.50

3-Gang Cocktail-Pairing Menü 79.50 / ohne Cocktails 49.50 | 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 Veal Tuna Capers Ginger	14.50	G.O.A.T. Gin Lemon Riesling Vine Goat Cheese Apple-Mustard Jam Honey	12.50
PAIRING 25.50			
Caesar Salad Parmesan Anchovies Capers	12.50	+ Kikok-Chickenbreast King Prawns	18.50 19.50
Goat Cheese roasted in Brickdough Green Apple Buckwheat Salad	12.50	Williams Kimchi vegan fried Ricepaper Mango	8.50
Grilled Scallops Green Asparagus Rhubarb Grapefruit Mayonnaise	17.50	Burrata Tuscany Bread Salad Watermelon Gazpacho	12.50
Grilled Octopus Quinoa fried Avocado Lemon Mayonnaise	16.50	Ceviche raw Fish in Lime-Chili Juice Coriander Red Onions Sweet potato Chips	14.50
Sashimi-Tuna Tatar Jalapeño Sesame Cucumber Horseradish	15.50	Veal Carpaccio Pistachio Frisée Lettuce Apricot Rosemary	14.50

PASTA | RISOTTO

Spaghetti alla Chitarra Dried Tomatoes Pesto Salt-Lemon Olives	12.50	Beetroot Risotto Goat Cheese Citrus Walnut	14.50
+ Polpette (ital. Meatballs)	17.50	+ Black Tiger Prawns	19.50
Taglierini with Truffle Sommer Truffle Trufflebutter	19.50	Ricotta-Radicchio Ravioli Orange Hazelnut	15.50

MAIN COURSE

Entrecôte 300gr. Pimientos Potato-Garlic Bread Chimichurri	27.50	New York Sour Rye Whiskey Lemon Sugar Eggwhite Red Wine	11.50
PAIRING 37.50			
Kikok Corn Poulard Manchego-Tarragon Couscous Baba Ghanoush	19.50	Sashimi-Tuna Steak grilled Sweet Potato Avocado spicy Mango Salsa	24.50
Aberdeen Black Angus Steak Austr. 200gr. Steakhouse Fries Caesar Salad	22.50	Loup de Mer Filet White & Green Celery Saffron-Nut Butter	21.50
Williams Veal Schnitzel spicy Cucumber mashed Miso-Potatoes Yuzu-Soy Dip	24.50	Cabbage-Potato Roll vegan Vegetable Chips Soy Mushrooms	14.50

DESSERT

Chocolate Tarte salted Caramel Bourbon Whiskey Ice Cream	7.50	Espresso Martini King Korn Coffee Liqueur Vanilla Espresso	11.50
PAIRING 17.50			
Passionsfrucht Parfait Matcha Crumble Espresso-Gin Beans	7.00	Cherry Tarte vegan Chocolate Coconut	7.50

3-Course Cocktail-Pairing Menu 79.50 / without Cocktails 49.50 | 3-Course Vegan Menu 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.