

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Seafood Pot-au-feu Baby Calamari Garnelen Krustentiersud	15.50	Silver & Salt Noilly Prat Dry Gin Salzlake Tonic Water	11.50
PAIRING 25.50			

Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern	12.50	+ Kikok-Poularde Garnelen	17.50 19.50
Ziegenkäse in Brickteig gebraten Pflaume Frisée Buchweizen	12.50	Williams Kimchi vegan frittiertes Reispapier Mango	8.50
Vitello Salmonato Kalb Lachs-Sashimi Kapern Ingwer	14.50	Burrata Toskanischer Brotsalat Wassermelonengazpacho	12.50
Gegrillter Octopus Quinoa frittierte Avocado Zitronenmayonnaise	16.50	Ceviche roher Fisch in Limetten-Chilisaft Koriander rote Zwiebeln Süsskartoffelchips	14.50
Lachs Tatar Blumenkohl Johannisbeere Haselnuss-Crostini	14.50	Paillard vom Rind Balsamico Rucola Parmesan	16.50

PASTA | RISOTTO

Pappardelle Lachs Kürbis Orange Kerbel	17.50	Edelpilz-Risotto Soja Parmesan	16.50
Taglierini mit Trüffel frische Trüffel Trüffelbutter	19.50	Paccheri rote Tandoori Linsen Limettencrème	13.50

MAIN COURSE

Grilled Roastbeef Pimentos Chimichurri Kartoffelcroûtons	24.50	Hanky Panky Gin Red Vermouth Fernet-Branca	12.50
PAIRING 35.50			

Coq au vin Kikok-Poularde Kartoffel Schmorgemüse	19.50	Schottischer Lachs gebraten Kürbisgnocchis Rosenkohl Mandel	21.50
Aberdeen Black Angus Steak Austr. Hüfte 200gr. Gewürz-Pommes Caesar Salad	22.50	Loup de Mer Ratatouille Sellerie-Nussbutterpüree	22.50
Williams Kalbsschnitzel spicy Gurkensalat Miso-Kartoffelstampf Yuzu-Soja Dip	24.50	Spitzkohl-Karffelrolle 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			

Fior di Latte Eis Vanille-Kürbiscreme Ahorn-Haferkrokant	7.00	Kirschtarte vegan Schokolade Kokos	7.50
Williams Käseteller Bio-Feigensenf Waldtauhonig Grissini			14.50

3-Gang Cocktail-Pairing Menü 78.50 / ohne Cocktails 47.50 | 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

Seafood Pot-au-feu Baby Calamari King Prawns Crustacean Brew	15.50	Silver & Salt Noilly Prat Dry Gin Brine Tonic Water	11.50
PAIRING 25.50			

Caesar Salad Parmesan Anchovies Capers	12.50	+ Kikok-Chicken King Prawns	17.50 19.50
Goat Cheese roasted in Brickdough Plum Buckwheat Salad	12.50	Williams Kimchi vegan fried Ricepaper Mango	8.50
Vitello Salmonato Veal Salmon Sashimi Capers Ginger	14.50	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
Salmon Tatar Cauliflower Currant Hazelnut-Crostini	14.50	Beef Pailard Balsamico Rucola Parmesan	16.50

PASTA | RISOTTO

Pappardelle Salmon Pumpkin Orange Chervil	17.50	Noble Mushrooms-Risotto Soya Parmesan	16.50
Taglierini with Truffle fresh Truffle Trufflebutter	19.50	Paccheri Red Tandoori Lences Lime crème	13.50

MAIN COURSE

Grilled Roastbeef Pimentos Chimichurri Potato Croûtons	24.50	Hanky Panky Gin Red Vermouth Fernet-Branca	12.50
PAIRING 35.50			

Coq au vin Kikok-Poulard Potato stewed Vegetables	19.50	Scottish Salmon grilled Pumpkin Gnocchis Brussel Sprouts Almond	21.50
Aberdeen Black Angus Steak Austr. 200gr. Steakhouse Fries Caesar Salad	22.50	Loup de Mer Filet Ratatouille Celery-Nut Butter	22.50
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			

Fior di Latte Icecream Vanilla-Pumpkin Crème Maple-Oat Brittle	7.00	Cherry Tarte vegan Chocolate Coconut	7.50
Williams Käseteller Organic Fig Mustard Wild Honey Grissini			14.50

3-Course Cocktail-Pairing Menu 78.50 / without Cocktails 47.50 | 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.

williams WINE MENU

WHITE

	<u>0.15l</u>	<u>0.75l</u>
HOFMANN Weissburgunder Rheinhessen	5.90	29.50
MILCH Chardonnay Rheinhessen	6.50	34.50
ESER Riesling No. 1 Rheingau	5.50	27.50
SCHOTT Grauburgunder Nahe	5.50	27.50
KLEIN Sauvignon Blanc Rheinhessen	6.50	32.50
ZETER Muskateller Pfalz	6.90	34.50
ZETER Sauvignon Blanc Pfalz		37.50
MOLITOR Riesling Klosterberg Mosel		33.50
MOLITOR Pinot Blanc Klosterberg Mosel		34.50
KLEIN Chardonnay Letten Pfalz		37.50
DREISSIGACKER Grauburgunder Bio Rheinhessen		32.50
DREISSIGACKER Einzigacker Weissburgunder 2016 Bio Rheinhessen		79.50
GEYERHOF Grüner Veltliner Wildwux Bio AUSTRIA		36.50
SAGET Pouilly-Fumé FRANCE		42.50
LA PERRIÈRE Sancerre FRANCE		39.50
FEUDI DI SAN GREGORIO Falanghina ITALY		35.50

RED

	<u>0.15l</u>	<u>0.75l</u>
BODEGAS ARESAN Petit Verdot Bio La Mancha SPAIN	5.90	29.50
QUEVEDO Oscar´s Douro PORTUGAL	5.50	27.50
BRAUNSTEIN Blaufränkisch Bio Burgenland ÖSTERREICH	6.50	32.50
HENSEL & GRETTEL Cuvée Pfalz GERMANY		34.50
SCHNEIDER Black Print Pfalz GERMANY		37.50
BARTON & GUESTIER Chateau Neuf du Pape 2015 FRANCE		59.50
CUNA DE REYES Rioja Reserva SPAIN		35.50
FORESTA OMBROSA Primitivo Bio Puglia ITALY		32.50
SANTODENTO Sangiovese ITALY		39.50
VIETTI Barolo Castiglione 2014 ITALY		98.50
CATERINA ZARDINI Amarone 2013 ITALY		79.50
ANTINORI Tignanello 2014 ITALY		149.50
STELLENRUST Lion's Pride Reserve SOUTH AFRICA		32.50
SALENTEIN Malbec ARGENTINA		39.50
HESS 19 Block Mountain Cuvée 2016 USA		57.50

ROSÉ

	<u>0.15l</u>	<u>0.75l</u>
HOFMANN Rossi Rosé Rheinhessen GERMANY	5.90	29.50
MILCH Blanc de Noirs Spätburgunder Rheinhessen GERMANY	6.50	32.50
BERRETA "Freedra" Rosé Trevenezie ITALY		37.50

SPARKLING WINE | CHAMPAGNE

	<u>0.1l</u>	<u>0.75l</u>
MARTINI Prosecco Spumante ITALY	5.00	37.50
MARTINI Rosé Extra Dry Spumante ITALY	5.50	39.50
VIVENCY Crémant de Loire Rosé FRANCE		42.50
PERRIER JOUET Grand Brut	9.50	69.50
PERRIER JOUET Blason Rosé + Blanc de Blancs Belle Epoque		98.50 189.50
BILLECART-SALMON Brut Réserve		74.50
BOLLINGER Special Cuvée Brut		89.50

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

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



RIESLING HALL OF FAME

MOSEL

	<u>0.75l</u>
MOLITOR Klosterberg 2019	33.50
SCHNEIDER Ginster Riesling Kabinett 2017	49.50
SCHNEIDER Josefsberg Spätlese 2018	64.50
SCHMITTGES Erdener Prälat GG 2018	59.50
STEINMETZ & HERRMANN Ürziger Würzgarten 2015	67.50

SAAR

VAN VOLXEM Scharzhofberger Pergentsknopp GG 2018	84.50
VON OTHEGRAVEN Kanzemer Altenberg Spätlese 2016	49.50

RHEINGAU

ESER No. 1 Riesling 2018	27.50
ESER Editus Oestricher Doosberg 2016	47.50
JOHANNISHOF Rüdesheim Berg Rottland GG 2008	79.50
KÜHN Jacobus 2018	39.50

NAHE

SCHÄFER-FRÖHLICH Felseneck GG 2016	94.50
GUT HERMANNSSBERG Bastei GG 2016	87.50

RHEINHESSEN

BISCHEL Quarzit 2017	34.50
DREISSIGACKER Kirschspiel 2011	74.50
BATTENFELD-SPANIER Kirchenstück GG 2016	69.50
BATTENFELD-SPANIER Am Schwarzem Herrgott GG 2012	89.50
SCHÄTZEL Nierstein Hipping GG 2014	74.50