

# Williams KITCHEN MENU

## STARTER

|   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| <b>Seafood Pot-au-feu</b><br>Baby Calamari   Garnelen   Muscheln   Krustentiersud | 15.50 | <b>Silver &amp; Salt</b><br>Noilly Prat Dry   Gin   Salzlake   Tonic Water | 11.50 |
| <b>PAIRING 25.50</b>  |       |  |       |

|   |       |   |               |
|---|-------|---|---------------|
| <b>Caesar Salad</b> Parmesan   Anchovis   Kapern                              | 12.50 | + Kikok-Poularde   Garnelen   | 17.50   19.50 |
| <b>Ziegenkäse</b> in Brickteig gebraten<br>Pflaume   Frisée   Buchweizen      | 12.50 | <b>Williams Kimchi <b>vegan</b></b><br>frittiertes Reispapier   Mango                               | 8.50          |
| <b>Jacobsmuscheln</b><br>Schwarzwurzel   Physalis   Bitterino-Gel             | 17.50 | <b>Burrata</b><br>Toskanischer Brotsalat   Wassermelonengazpacho                                    | 12.50         |
| <b>Gegrillter Octopus</b><br>Quinoa   frittierte Avocado   Zitronenmayonnaise | 16.50 | <b>Ceviche</b> roher Fisch in Limetten-Chilisafte<br>Koriander   rote Zwiebeln   Süsskartoffelchips | 14.50         |
| <b>Lachs Tatar</b><br>Blumenkohl   Johannisbeere   Haselnuss-Crostini         | 14.50 | <b>Paillard vom Rind</b><br>Balsamico   Rucola   Parmesan   | 16.50         |

## PASTA | RISOTTO

|  |       |   |                |
|--|-------|---|----------------|
| <b>Pappardelle Miesmuscheln</b><br>Fenchel   Weissweinsud        | 14.50 | <b>Edelpilz-Risotto</b><br>Soja   Parmesan  | 16.50          |
| <b>Taglierini mit Trüffel</b><br>frische Trüffel   Trüffelbutter | 19.50 | <b>Paccheri all'arrabbiata</b><br>+ Burrata | 13.50<br>17.50 |

## MAIN COURSE

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| <b>Grilled Roastbeef</b><br>Pimentos   Chimichurri   Kartoffelcroûtons | 24.50 | <b>Hanky Panky</b><br>Gin   Red Vermouth   Fernet-Branca | 12.50 |
| <b>PAIRING 35.50</b>   |       |  |       |

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| <b>Coq au vin</b><br>Kikok-Poularde   Kartoffel   Schmorgemüse                             | 19.50 | <b>Schottischer Lachs</b> gebraten<br>Kürbisgnocchis   Rosenkohl   Mandel      | 21.50 |
| <b>Aberdeen Black Angus Steak</b><br>Austr. Hüfte 200gr.   Gewürz-Pommes   Caesar Salad    | 22.50 | <b>Loup de Mer</b><br>Ratatouille   Sellerie-Nussbutterpüree                   | 22.50 |
| <b>Williams Kalbsschnitzel</b><br>spicy Gurkensalat   Miso-Kartoffelstampf   Yuzu-Soja Dip | 24.50 | <b>Spitzkohl-Karfoffelrolle <b>vegan</b></b><br>Gemüsechips   Sojalack   Pilze | 14.50 |

## DESSERT

|   |      |  |       |
|---|------|--|-------|
| <b>Schokoladentarte</b><br>Salted Caramel Bourbon Whiskey Eis | 7.50 | <b>Rum Diary</b> Tonka infused Rum  <br>Bubenstolz   Chocolate Liqueur   Coffee   Buckwheat-Espuma | 11.50 |
| <b>PAIRING 17.50</b>  |      |  |       |

|  |      |   |       |
|--|------|---|-------|
| <b>Fior di Latte Eis</b><br>Vanille-Kürbiscrème   Ahorn-Haferkrokant | 7.00 | <b>Kirschtarte <b>vegan</b></b><br>Schokolade   Kokos | 7.50  |
| <b>Williams Käseteller</b> 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

|   |       |                          |       |
|---|-------|--------------------------|-------|
| <b>Seafood Pot-au-feu</b>   | 15.50 | <b>Silver &amp; Salt</b> | 11.50 |
| Baby Calamari   King Prawns   Mussels   Crustacean Brew Noilly Prat Dry   Gin   Brine   Tonic Water |       |                          |       |
| <b>PAIRING 25.50</b>  |       |                          |       |

|  |       |  |               |
|--|-------|--|---------------|
| <b>Caesar Salad</b> Parmesan   Anchovies   Capers                          | 12.50 | + Kikok-Chicken   King Prawns  | 17.50   19.50 |
| <b>Goat Cheese</b> roasted in Brickdough<br>Plum   Buckwheat   Salad       | 12.50 | <b>Williams Kimchi <b>vegan</b></b><br>fried Ricepaper   Mango                             | 8.50          |
| <b>Grilled Scallops</b><br>Black Salsify   Cape Gooseberry   Bitterino Gel | 17.50 | <b>Burrata</b><br>Tuscany Bread Salad   Watermelon Gazpacho                                | 12.50         |
| <b>Grilled Octopus</b><br>Quinoa   fried Avocado   Lemon Mayonnaise        | 16.50 | <b>Ceviche</b> raw Fish in Lime-Chili Juice<br>Coriander   Red Onions   Sweet potato Chips | 14.50         |
| <b>Salmon Tatar</b><br>Cauliflower   Currant   Hazelnut-Crostini           | 14.50 | <b>Beef Pailard</b><br>Balsamico   Rucola   Parmesan                                       | 16.50         |

## PASTA | RISOTTO

|   |       |   |                |
|---|-------|---|----------------|
| <b>Pappardelle Mussels</b><br>Fennel   White wine brew          | 14.50 | <b>Noble Mushrooms-Risotto</b><br>Soya   Parmesan | 16.50          |
| <b>Taglierini with Truffle</b><br>fresh Truffle   Trufflebutter | 19.50 | <b>Paccheri all'arrabbiata</b><br>+ Burrata       | 13.50<br>17.50 |

## MAIN COURSE

|  |       |                    |       |
|--|-------|--------------------|-------|
| <b>Grilled Roastbeef</b>   | 24.50 | <b>Hanky Panky</b> | 12.50 |
| Pimentos   Chimichurri   Potato Croûtons<br>Gin   Red Vermouth   Fernet-Branca |       |                    |       |
| <b>PAIRING 35.50</b>   |       |                    |       |

|  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| <b>Coq au vin</b><br>Kikok-Poulard   Potato   stewed Vegetables                        | 19.50 | <b>Scottish Salmon</b> grilled<br>Pumpkin Gnocchis   Brussel Sprouts   Almond | 21.50 |
| <b>Aberdeen Black Angus Steak</b><br>Austr. 200gr.   Steakhouse Fries   Caesar Salad   | 22.50 | <b>Loup de Mer Filet</b><br>Ratatouille   Celery-Nut Butter                   | 22.50 |
| <b>Williams Veal Schnitzel</b><br>spicy Cucumber   mashed Miso-Potatoes   Yuzu-Soy Dip | 24.50 | <b>Cabbage-Potato Roll <b>vegan</b></b><br>Vegetable Chips   Soy   Mushrooms  | 14.50 |

## DESSERT

|  |      |  |       |
|--|------|--|-------|
| <b>Chocolate Tarte</b>                   | 7.50 | <b>Rum Diary</b> Tonka infused Rum  <br>Bubenstolz   Chocolate Liqueur   Coffee   Buckwheat-Espuma | 11.50 |
| salted Caramel Bourbon Whiskey Ice Cream |      |  |       |
| <b>PAIRING 17.50</b>                     |      |  |       |

|  |      |   |       |
|--|------|---|-------|
| <b>Fior di Latte Icecream</b><br>Vanilla-Pumpkin Crème   Maple-Oat Brittle | 7.00 | <b>Cherry Tarte <b>vegan</b></b><br>Chocolate   Coconut | 7.50  |
| <b>Williams Käseteller</b> 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        |
| HOHLREITER Grauburgunder <b>Bio</b> Pfalz                            | 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 <b>Bio</b> Rheinhessen                   |              | 32.50        |
| DREISSIGACKER Einzigacker Weissburgunder 2016 <b>Bio</b> Rheinhessen |              | 79.50        |
| GEYERHOF Grüner Veltliner Wildwux <b>Bio</b> 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 <b>Bio</b> La Mancha   SPAIN      | 5.90         | 29.50        |
| QUEVEDO Oscar's Douro   PORTUGAL                              | 5.50         | 27.50        |
| BRAUNSTEIN Blaufränkisch   <b>Bio</b> 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 <b>Bio</b> 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 "Freeda" 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.