

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern	12.50	+ Kikok-Poularde Garnelen	17.50 19.50
Ziegenkäse in Brickteig gebraten süß-saurer Pflirsich Feldsalat	12.50	Williams Kimchi vegan frittiertes Reispapier Mango	8.50
Steak Tatar kurz gegrillt Kaperncrème Lotuswurzel	17.50	Burrata Toskanischer Brotsalat Wassermelonengazpacho	12.50
Gegrillter Octopus Sauerampfer-Pesto Riso Venere (schwarzer Reis)	16.50	Ceviche von der Makrele spicy Maispüree Avocado	14.50

PASTA | RISOTTO

Orecchiette Salsiccia getrocknete Tomaten Grüner Spargel	16.50	Safran-Chili Risotto Koriander-Garnelen Mango	17.50
Taglierini mit Trüffel frische Sommer-Trüffel Trüffelcrème	19.50	Spaghetti alla Chitarra Brokkoli Mandel Kirschtomate Parmesan	13.50

MAIN COURSE

Kikok-Poulardenbrust Manchego-Estragon Couscous Baba Ghanoush	19.50	Kabeljau-Filet gebraten Fregola Sarda (Sardische Kugelpasta) Granatapfel	21.50
Aberdeen Black Angus Steak 200gr. Austr. Hüfte Rosmarin-Parmesan Pommes Caesar Salad	22.50	Sashimi-Tuna Steak Süßkartoffel Pak Choi Limettencrème	24.50
Williams Kalbsschnitzel spicy Gurkensalat Miso-Kartoffelstampf Yuzu-Soja Dip	24.50	Kochbananen-Rösti vegan spicy Aubergine Friséealat	14.50

DESSERT

Zitronentarte Erdbeer-Joghurt Eis Vanillecrumble	7.00	Geeister Rhabarber vegan Champagner Erdnusskrokant	8.50
Mandelschnitte Brombeer Eis	6.50	Williams Käseteller Bio-Feigensenf Waldtauhonig Grissini	14.50

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

Caesar Salad Parmesan Anchovies Capers	12.50	+ Kikok-Chicken King Prawns	17.50 19.50
Goat Cheese roasted in Brickdough Sweet & Sour Peach Lamb's Lettuce	12.50	Williams Kimchi vegan fried Ricepaper Mango	8.50
Steak Tartar shortly grilled Capers-Crème Lotus root	17.50	Burrata Tuscany Bread Salad Watermelon Gazpacho	12.50
Grilled Octopus Sorrel Pesto Riso Venere (Black Rice)	16.50	Ceviche from fresh Mackerel spicy mashed Corn Avocado	14.50

PASTA | RISOTTO

Orecchiette Salsiccia dried Tomatoes Green Asparagus	16.50	Saffron-Chili Risotto Coriander-Prawns Mango	17.50
Taglierini Truffle fresh Summer-Truffle Truffle crème	19.50	Spaghetti alla Chitarra Broccoli Almond Cherry tomatoes Parmesan	13.50

MAIN COURSE

Kikok-Chickenbreast Manchego-Tarragon Couscous Baba Ghanoush	19.50	Codfish Filet roasted Fregola Sarda (Pasta) Pomegranate	21.50
Aberdeen Black Angus Steak 200gr. Rosemary-Parmesan Fries Caesar Salad	22.50	Sashimi-Tuna Steak Sweet Potato Pak Choi Lime crème	24.50
Williams Veal Schnitzel spicy Cucumber mashed Miso-Potatoes Yuzu-Soy Dip	24.50	Plantain-Rösti vegan spicy Aubergine French Fries Salad	14.50

DESSERT

Zitronentarte Strawberry-Yogurt Icecream Vanilla crumble	7.00	Iced Rhubarb vegan Champagne Peanut brittle	8.50
Almond Slice Bramble Icecream	6.50	Williams Cheese plate Organic Fig Mustard Wild Honey Grissini	14.50

We will be happy to provide you with information about allergens that can trigger potential intolerances.

All prices in Euro including tax.