

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern + Mais-Poulardenbrust Garnelen	12.50 17.50 19.50	Vealtello & Tunato Tuna Kalb Ingwer Kapern	14.50
Ziegenkäse in Brickteig gebraten Grapefruit Frisée	12.50	Mixed Pickles vegan Couscous Kräutersalat	8.50
Steak Tatar kurz gegrillt Kaperncrème Chips	17.50	Burrata Cassis Röstbrot Rucola	12.50
Gegrillter Octopus Jalapeño Kichererbsen	16.50	Jacobsmuscheln gebraten spicy Maispüree Avocado	17.50

PASTA | RISOTTO

Strozzapreti Pancetta Kräutersaitlinge Pangrattato	16.50	Artischocken-Risotto Oliven getrocknete Tomaten Parmesanhobel	15.50
Taglierini mit Trüffel frische Sommer-Trüffel Trüffelcrème	19.50	Spaghetti alla Chitarra Basilikum-Gremolata Garnelen Kirschtomaten	17.50

MAIN COURSE

Mais-Poulardenbrust Zitrone Quinoa Harissa	19.50	Schwarzes Heilbutt-Filet gebraten Erbsen-Limetten Püree Rote Bete	24.50
US-Flank-Steak Zuckerschoten getrüffeltes Kartoffelpüree Jus	27.50	Süßkartoffelstrudel Mangold Orange	15.50
Aberdeen Black Angus Steak 200gr. Austr. Hüfte Rosmarin-Parmesan Pommes Caesar Salad	22.50	Sashimi-Tuna Steak Zitronen-Polenta-Sticks gegrillte Gurke Avocado	27.50
Williams Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	24.50	Kochbananen-Rösti vegan spicy Aubergine Granatapfel Frisée	14.50

DESSERT

Weißes Schokoladenmousse Kaffeebisquit Granatapfel	7.50	Matcha Sorbet vegan Gewürzkiwi Joghurt-Espuma	7.00
Maracuja-Tarte Schokoladen 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 + Chickenbreast King Prawns	12.50 17.50 19.50	Vealtello & Tunato Tuna Veal Ginger Capers	14.50
Goat Cheese roasted in Brickdough Grapefruit Frisée	12.50	Mixed Pickles vegan Couscous Herbs-Salad	8.50
Steak Tatar shortly grilled Capers crème Chips	17.50	Burrata Cassis roasted Bread Rucola	12.50
Grilled Octopus Jalapeño Chickpeas	16.50	Scallops grilled spicy mashed Corn Avocado	17.50

PASTA | RISOTTO

Strozzapreti Pancetta King Oyster Mushrooms Pangrattato	16.50	Artichokes-Risotto Olives dried Tomatoes Parmesan	15.50
Taglierini Truffle fresh Summer-Truffle Truffle crème	19.50	Spaghetti alla Chitarra Basil-Gremolata King Prawns Cherry tomatoes	17.50

MAIN COURSE

Corn Poulard Lemon Quinoa Harissa	19.50	Greenland Halibut Filet Peas-Lime Purée Beetroot	24.50
US-Flank-Steak Sugar snaps truffled mashed Potatoes Jus	27.50	Sweetpotato-Strudel Mangold Orange	15.50
Aberdeen Black Angus Steak 200gr. Rosemary-Parmesan Fries Caesar Salad	22.50	Sashimi-Tuna Steak Lemon-Polenta-Sticks grilled Cucumber Avocado	27.50
Williams Kalbsschnitzel Potato-Cucumber Salad Cranberries	24.50	Plantain-Rösti vegan spicy Aubergine Pomegranate Frisée	14.50

DESSERT

White Chocolate Mousse Coffee bisquit Pomegranate	7.50	Matcha Sorbet vegan spiced Kiwi Yogurt-Espuma	7.00
Passionfruit-Tarte homemade Chocolate Ice cream	6.50	Williams Cheese plate Organic Fig Mustard Wild Honey 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.