

Williams KITCHEN MENU

STARTER

Caesar Salad Parmesan Anchovis Kapern + Kikok-Poulardenbrust Garnelen	12.50 17.50 19.50	Hähnchen Ballotine gegrillt Ponzu Dip Pak Choi Kimchi	15.50
Ziegenkäse in Brickteig gebraten Feige Buchweizen Feldsalat	13.50	Kichererbsencreme vegan Passionsfrucht Chili-Öl	9.50
Beef Wan Tan gegrillt Sesam-Mayonnaise Spitzkohl	14.50	Auberginen Mille Feuille Burratacrème confierte Kirschtomaten	12.50
Gegrillter Octopus Pimentos Artischocke Harissa	16.50	Jacobsmuscheln & Baby-Calamaris geröstetes Blumenkohlpuée Krustentierschaum	18.50

PASTA | RISOTTO

Kürbis-Gnocchis hausgemacht Haselnuss Rucola	16.50	Rote Bete Risotto Taleggio Radicchio Walnuss	15.50
Taglierini mit Trüffel frische Winter-Trüffel Trüffelcrème	21.50	Paccheri alla Calamarata Kirschtomatensugo Baby-Calamaris	17.50

MAIN COURSE

Kikok-Poulardenbrust Manchego-Estragon Couscous Baba Ghanoush	19.50	Island Fjord-Lachs gebraten Schwarzbrotcrème Rotkohl-Ingwer Salat Teriyaki	22.50
Flank Steak-Tataki US-Greater Omaha Basilikum-Gremolata getrüffeltes Kartoffelpüree	29.50	Seafood Hip-Hop Octopus Jacobsmuscheln Calamaris Garnelen	27.50
Aberdeen Black Angus Steak 200gr. Thymian-Parmesan Chips-Pommes Caesar Salad	23.50	Barbarie-Entenbrust rosa gebraten Pommes Macaire Kirsche Rosenkohl	21.50
Ibérico-Bäckchen geschmort Shiitake Sellerie-Nussbutterpüree	22.50	Rosé de Ratatouille vegan Polenta-Pralinés Zitronen-Basilikumgel	15.50
Williams Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	24.50	Kürbis-Spitzkohlrolle vegan Marone Pilz Soja	16.50

DESSERT

Pistazienmousse Ahornbiscuit weiße Schokolade	8.50	Olivenöl Sorbet vegan Zitruskompott karamellisierte Nüsse	7.00
Schoko-Lebkuchen Tarte hausgemachtes Kirsch-Eis	7.50	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.